

お問い合わせ：  
マーケティング コミュニケーションズ  
石村 麻衣子  
[maiko.ishimura@ritzcarlton.com](mailto:maiko.ishimura@ritzcarlton.com)

〒107-6245 東京都港区赤坂9-7-1 東京ミッドタウン  
TEL:03-3423-8000 FAX:03-6434-8802

2024年1月29日

**【ザ・リッツ・カールトン東京】**  
**パリで活躍するミシュラン三つ星シェフ、小林圭氏による東京初店舗**  
**『Héritage by Kei Kobayashi (エリターージュバイケイコバヤシ)』が**  
**2024年1月29日にオープン**  
～料理からサービス、空間まで全てを小林氏が監修し、  
村島料理長とタッグを組み、伝統的な正統派フランス料理を現代に継承～



HÉRITAGE  
by KEI



ザ・リッツ・カールトン東京（港区赤坂9-7-1 東京ミッドタウン、総支配人：シャビ・ゴンザレス）は、2024年1月29日（月曜日）、パリで活躍するミシュラン三つ星シェフ小林圭氏が全てを監修するフレンチレストラン「**Héritage by Kei Kobayashi (エリターージュバイケイコバヤシ)**」を同ホテル内45階にオープンいたします。

ザ・リッツ・カールトン東京は昨年8月以来、小林圭氏が料理監修を行うレストランの運営を行ってまいりましたが、「Héritage by Kei Kobayashi (エリターージュバイケイコバヤシ)」では、

お客様に提供する料理やサービス、使用する食材や器、空間演出に至るまで、そのすべてを小林氏自らが監修し、“ご来店いただくすべてのお客様に心を満たす料理を愉しんで頂けるレストラン”を目指してまいります。

アジア人シェフとしてフランスで初めてミシュラン三つ星を獲得した小林氏は、同店をオープンするにあたり、フランス語で「遺産、継承」を意味する「Héritage」という言葉を店名に用いています。そこには、世界に通じる料理としてフランス人が創り出した「遺産＝フランス料理」を次の世代へ繋ぐ者として、人々にフランス料理に興味を持っていただくきっかけの場になればという小林氏の想いが込められています。

また、同店の料理長を務める村島輝樹はその前身となる新生「アジュール フォーティーファイブ」が2023年8月にスタートした時から小林氏とタッグを組んでおり、伝統的な正統派フランス料理を現代風にアップデートしながら次世代へ継承させるべく、小林氏が演出する料理の世界観をお客様へとお届けします。

小林氏の東京初出店となる『Héritage by Kei Kobayashi (エリタージュ バイ ケイ コバヤシ)』の詳細は以下のとおりです。

- 店 舗：『Héritage by Kei Kobayashi (エリタージュ バイ ケイ コバヤシ)』 (45階)
- 販売価格：ランチ 11,800円、17,800円、24,800円、36,000円 ディナー 24,800円、36,000円 (税・サービス料込)
- 年齢制限：12歳以上
- 営業時間：ランチ 12:00～16:00 (13:30最終入店) ディナー 18:00～22:30 (20:00最終入店)
- 定休日：毎週火曜、水曜日
- 予 約：03-6434-8711 (レストラン予約)
- Email：[rc.tyorz.restaurant.sales@ritzcarlton.com](mailto:rc.tyorz.restaurant.sales@ritzcarlton.com)
- U R L：<https://www.heritagebykei.com>
- 予約サイト：<https://www.tablecheck.com/shops/heritage-by-kei-kobayashi/reserve>

「シェフ小林圭が存在するのは、歴史の積み重なりで継承され続けている“フランス料理”があるからこそだと思っています。だからこそ、私はフランス料理への感謝と敬意を込めた新たな挑戦を『Héritage by Kei Kobayashi』で表現したいと考えております。『Héritage by Kei Kobayashi』では、単にレシピや技術を継承するだけでなく、フランス料理のルールから外すことなく、時代の変化に合わせ、後世へと繋ぎ、さらに育てていけるよう挑戦してまいります。フランスでは叶わない、様々な方とのコラボレーションができる場が「Héritage by Kei Kobayashi」です。信頼するメンバーと共に、常に変化・成長し、日々アップデートしながら、お客様の心を満たす時間を提供していくことを今から楽しみにしています」（『Héritage by Kei Kobayashi (エリタージュ バイ ケイ コバヤシ)』の監修シェフ、小林圭氏のコメント）

ザ・リッツ・カールトン東京の45階に位置する「Héritage by Kei Kobayashi (エリタージュ バイ ケイ コバヤシ)」は、レストランに足を踏み入れた瞬間から一つ一つの事柄がお客様の興味を掻き立てるきっかけとなり、「視覚」「聴覚」「触覚」「嗅覚」「味覚」に「情報」を加えた「六感」すべてで堪能いただける最高のお食事と時間をご提供いたします。

#### 監修シェフ・小林圭氏の略歴

長野県諏訪市の自然豊かな場所で育ち、日本料理の料理人を父に持つことから、幼いころから料理に親しむ。地元・長野の「東急ハーヴェストクラブ蓼科」でフランス料理の基礎を学び、

21歳で渡仏。南仏の名店「オーベルジュ・デュ・ヴュー・ピュイ」で料理人ジル・グジョン氏の下で修業。その後、ペストリーやジビエ料理を学び、2003年にパリのアラン・デュカスの手がける三つ星レストラン「プラザ・アテネ」に入社。2011年、世界的な料理人ジェラルド・ベッソン氏から店を譲り受け、パリの一等地に自身の名前を冠した「Restaurant KEI（レストラン・ケイ）」を開く。翌年2012年には一つ星、2017年に二つ星、2020年三つ星と年を増すごとに高い評価を獲得。フランスの各メディアでも、日本の美学や正確さ、自然観、フランスと日本文化を一皿に表現していることなどが高く評価されている。

### **料理長・村島輝樹の略歴**

1973年 大阪生まれ。専門学校卒業後渡仏。1996年に帰国すると、銀座「マノアール・ダスティン」にてさらに研鑽を積む。その後、2000年にイタリア料理を学ぶため渡伊。2002年より恵比寿の「モナリザ」や「L'atelier de Joël Robuchon 台北」にてスーシェフを務める。2012年に帰国すると、ミシュラン二つ星の銀座「ESqUISSE（エスキス）」のシェフドキュイジーヌに就任し、2016年に銀座「ARGILE（アジル）」のシェフドキュイジーヌとしてミシュラン一つ星を獲得。

### **【ザ・リッツ・カールトン東京について】**

ザ・リッツ・カールトン東京は日本の首都、東京のエンターテインメントとビジネスの拠点である六本木に位置します。都内最高峰の高さを誇るミッドタウン・タワーの最上層9フロアを占めるレストラン、スパ、クラブラウンジ、そしてゲストルームからは360度の絶景が広がります。総客室数245のゲストルームのうち40室はスイートであり、ザ・リッツ・カールトン スパ 東京では最高の寛ぎをご提供します。レストランは会席、寿司、天麩羅、鉄板焼を提供する日本料理「ひのきざか」、フレンチレストラン「Héritage by Kei Kobayashi（エリタージュ バイ ケイ コバヤシ）」、ビストロノミー「タワーズ」、チョコレート&ペストリー「ラ・ブティック」、ザ・リッツ・カールトン カフェ&デリ」、ロビーラウンジやバーの7店舗と、ミーティングやイベント宴会施設、そして婚礼チャペルを完備しております。Facebook (<https://www.facebook.com/RitzCarltonTokyo/>)、Instagram (<https://www.instagram.com/RitzCarltonTokyo/>)のアカウント名@RitzCarltonTokyoにて情報を発信しています。

<本リリースに関する問い合わせ先>

ザ・リッツ・カールトン東京 PR 事務局（アビアレップス内）

TEL：03-6261-5733 / FAX：03-6261-5944

E-mail：[RC-PR.japan@aviareps.com](mailto:RC-PR.japan@aviareps.com) 担当：水谷玲子、宮本早映子