

# サステナブルで先進的な料理に取り組む ミシュラングリーンスター獲得シェフ2人による期間限定コラボ

世界 BEST50 選出経験料理店・HAOMA との 3 日限定コラボ。

旬なジビエとインド・タイスパイスを活かしたスペシャルコースを表参道のラチュレ本店にて提供

株式会社ラチュレ（本社：東京都港区、代表：室田 拓人）が運営する LATURE は、  
2024 年 1 月 27 日（土）から 1 月 29 日（月）にタイ、バンコクのみシュラン 1 つ星獲得店オーナーシェフ、  
Deepanker Khosla 氏を迎え、スペシャルコラボメニューイベントを開催。



同氏は料理から自然との共存、共生を大きなテーマとして掲げている

## LATURE × HAOMA スペシャルコース

### 【スペシャルコラボコース概要】

期間：2024 年 1 月 27 日（土）ディナーのみ  
2024 年 1 月 28 日（日）ランチ、ディナー  
2024 年 1 月 29 日（月）ランチ、ディナー

- ・コース料金 30,000 円（サービス料別）
- ・ペアリング有、ノンアルコール有

開催場所：LATURE 店舗にて開催



<報道関係の方からのお問い合わせ先>

株式会社ラチュレ 担当：根本 TEL：会社 03-6450-5297 MAIL：nmrn.lature@gmail.com

## HAOMA、オーナーシェフ、Deepnker Khpsla 氏について

Deepanker Khosla は、「DK」というニックネームで親しまれており、本物のタイ・インド・ヨーロッパ料理の再構築、食のサステナビリティ実現に向け活動を続けています。

“HAOMA”は多くの文化で神聖な存在とされる半神話的な生命の霊薬の名前から名付けられています。見た目が良く、美味しく、そして身体が良くなる食事の提供を基本の考え方としています。

HAOMA のチームは料理を通じ、バランスと調和を見出し、“HAOMA”でのみ味わえる特別な一口を生み出し続けています。



HAOMA は世界でも有数のサステナブルなレストランの 1 つであると言えます。DK のルーツはネオ・インド料理です。彼の自宅から菜園がスタート。現在は店舗の隣に併設されています。バンコクの中心部で運用、管理を自身で行っています。自家農場で育つ食材を使ってインドルーツの料理スタイルで料理を創造します。

店舗を運営する一方でよりよい土壌や環境づくり、魚を育てるための水槽の改良、さまざまな試行錯誤を行い、味やクオリティを最適化するための実験など、食のサステナビリティを実現するためのシステムの創造に取り組んでいます。

2021 年には世界トップ 50 レストランへの選出、コロナ渦に社会への貢献、よい成果を継続しながらさらなる料理への高み、努力が称賛され「変革のチャンピオン」と称されました。

店名：「HAOMA」

電話：+66 0928918222

住所：231, 3 Soi Sukhumvit 31, Khlong Toei Nuea, Watthana, Bangkok, Thailand

アクセス：The place located on Sukhumvit Soi 31. Nearest BTS Station is Phrom Phong at Emquartier and Emporium. 5 minutes taxi ride or a 15 minutes walk.

○Lunch / 要問い合わせ

○Dinner / 要問い合わせ

URL：<https://www.haoma.dk/>

予約サイト：<https://haoma.dk/haoma-reservations/>



<報道関係の方からのお問い合わせ先>

株式会社ラチュレ 担当：根本 TEL：会社 03-6450-5297 MAIL：nmrn.lature@gmail.com

## **【スペシャルメニュー】**

- ・アミューズ 3、4品
- ・前菜 魚
- ・前菜 パテアンクルート
- ・メイン 魚
- ・メイン 肉（鹿）
- ・デザート 2品（未定）
- ・お茶菓子 2品（Lature 1品、HAOMA 1品）

※現時点でのコースの予定です。食材の仕入れ状況等により変更がございますので、詳細はお気軽にお問い合わせください。

## **「LATURE」オーナーシェフ 室田 拓人**

### **「初のコラボイベントで、心躍る最高のおもてなしを」**

日本の秋シーズンはジビエ食材が最も美味しく、収穫の最盛期です。自然のバランスが崩れ、増え過ぎてきてしまっている害獣を活用したジビエもより美味しく味わっていただきたい。

ラチュレの自然と料理への向き合い方やジビエ素材への技術、HAOMA のサステナブルで世界でも評価された料理技術との融合。

サステナブルなインド、タイのスパイスを活かした日本ではなかなか経験できないインドガストロノミーをぜひこの機会に、この特別な食体験を楽しんでいただけることを強く願っています。



<報道関係の方からのお問い合わせ先>

株式会社ラチュレ 担当：根本 TEL：会社 03-6450-5297 MAIL：nmrn.lature@gmail.com

## 「LATURE」店舗概要

店名：「LATURE」

電話：03-6450-5297

住所：〒150-0002

東京都渋谷区渋谷2-2-2 青山ルカビルB1、2F

アクセス：JR 渋谷駅中央口ヒカリエ方面 徒歩7分

地下鉄表参道駅B1番出口 徒歩6分

営業時間

○Lunch / 11:30~15:30(L.O13:30)

○Dinner / 18:00~23:00(L.O20:30)

URL：<https://www.lature.jp>

予約サイト：<https://je.omakase.in/r/uv918777>



## ラチュレについて

LATURE（ラチュレ）とは2つの言葉を合わせた“自然の雫”という意味の造語です。

自然の雫……早朝の霧立つ森の木葉に集まり大地に滴る朝露。優しく焼き上げた塊肉を切った時に滲み出る肉汁。

もぎたての野菜や果物を頬張った時に口から溢れる水分。広大な土地で厳しい環境に耐え毎年力強く育つ葡萄の果汁……

私達が生活している中に“自然の雫”は至る所に存在します。

そして日々進化して便利になっていく現代社会において、食している物は全て自然からの恵みだという事を忘れていませんか？

私どもは地球の奇跡ともいえる自然に敬意と感謝を忘れる事なく、フランス料理で表現し皆様に最高の“おもてなし”を提供したいと考えております。

## 【会社概要】

社名：株式会社ラチュレ

本社所在地：〒150-0002 東京都渋谷区渋谷2-2-2

青山ルカビルB1、2F

代表取締役：**室田 拓人**

事業内容：レストラン運営および食品の販売

設立：2017年

HP：<https://www.lature.jp>



<報道関係の方からのお問い合わせ先>

株式会社ラチュレ 担当：根本 TEL：会社 03-6450-5297 MAIL：[nmrn.lature@gmail.com](mailto:nmrn.lature@gmail.com)