

即時解禁

「食とアートの境界が溶け合う場所」

## 永島健志によるガストロノミー『81』が白金で再始動

3年の時を経て東京の新しいカルチャープラットフォームとして

11月30日（日）にオープン



81

「More than a restaurant」を掲げ、ガストロノミーとアートの関係を再定義する永島健志が手がける「81」（81株式会社：東京都港区赤坂3-4-4 専修赤坂ビル2F）が、2025年11月30日（日）に白金にオープンいたします。

81

「81」は、スペインの伝説的三つ星レストラン“El Bulli（エルブリ）”で研鑽を積み、西麻布に自身がオープンした「81」でミシュラン一つ星を獲得したオーナーシェフ永島健志が手掛けるガストロノミーです。

<https://eightyone.restaurant/>



1F シェフズテーブル



コース料理イメージ

今回新たに白金にオープンする81は、3階建ての建物全てを用いて、1階にはシェフズテーブルを、2階にはレセプション / アートギャラリー、3階にはプライベートラウンジをご用意。ゲストは、まず2階フロアにて季節ごとに変わる展示を備えたレセプション兼アートギャラリーで迎えられ、その後、1階フロアの12席のみのシェフズテーブルへと進み、その季節時々の食材と展示されているアートとが融合したコース料理を楽しんでいただきます。

その体験はまるで舞台のように展開し、上下階にわたる“垂直の旅”がすべてをひとつの連続する流れへと結びつけます。

店舗名：81

住所：〒108-0072 東京都港区白金6-16-24 シャレイ白金

URL：<https://eightyone.restaurant/>

## 「81」コンセプト ”More than a restaurant”

時にアートギャラリーは、アートを距離のあるものとして扱い、レストランはそれを“装飾”として扱います。

81 はこの関係性を改めて問い直し、シェフ、アーティスト、そしてゲストが互いに作用し合い、それぞれの領域を越えた新しい未来を共につくる、ひとつの「生きた体験」として両者を融合します。

81 では、アイデアや素材、時間の断片が絶えず対話し続けます。

皿とキャンバス、所作と空間が呼応し合い、表現は双方向に流れ合う。

創造という共通言語が、分野の境界を自然に溶かしていきます。

私たちはカルチャーが交差するプラットフォームです。

ここでは食事が儀式となり、創造が共有されます。

ゲストは、まず季節ごとに変わる展示を備えたレセプション兼ギャラリーで迎えられ、その後12席のみの親密なシェフズテーブルへと進み、その体験は舞台のように展開し、上下階にわたる“垂直の旅”がすべてをひとつの連続する流れへと結びつけます。

ガストロノミーとアートは並走しながら互いを変化させ、単独では生まれ得ない表現を生み出します。

## 「ウロボロス」 | 過去と未来の同時対話 2025



Ouroboros 展

今回オープンする81での、初回の展覧会となるのは「Ouroboros」。

「Ouroboros」は、これまでとこれからが会う場として立ち上がり、時間や素材、再生に向き合うアーティストたちの実践を通して形づくられます。本展は、変容の循環が世界の受け取り方や感覚のあり方をどのように揺らし、読み替えるのかを探り、アートと食の儀礼とのあいだに潜む微かなつながりを静かに浮かび上がらせます。81の空間では、身振りや素材、経験が寄り添うように並び合い、互いに響き合いながら、その存在の響きを形づけています。そこに

続くのは、私たちがどこから来たのかを見つめ直し、これからを開いていく静かな思索の時間であり、境界がやわらかくほどけ、新たな見方が芽生えはじめる瞬間です。



2F プライベートギャラリー

会期：2025年12月1日（月）～ 2026年2月28日（土）

**出展アーティスト：**

- ・ 万美 | MAMIMOZI : <https://www.instagram.com/mamimozi/>
- ・ ナタリー・ツウ : [https://www.instagram.com/natalie\\_tsyu/](https://www.instagram.com/natalie_tsyu/)
- ・ O'Tru no Trus : <https://www.instagram.com/otrunotrus/?hl=el>
- ・ 奥野瑠一 : <https://www.instagram.com/ryuichi.1988/>

## 永島健志



スペインの伝説的三つ星レストラン「El Bulli」での修業を経て、独自のビジョンを持つ料理人として2012年に81を創設。翌年ミシュラン一つ星を獲得した後、ニセコの「Acorn」や「81 Diner & Grocery」、「81 Lab」を立ち上げ、さらにドンペリニョンや国際的フェスティバルとのコラボレーションを重ねながら、伝統と革新を融合させた唯一無二のガストロノミーを確立。

## パコ・ラ・モニカ (Paco La Monica)



エグゼクティブシェフを務めるパコ・ラ・モニカは、コペンハーゲンの「Noma」、バンコクの「Gaggan」、フェロー諸島の「KOKS」など、世界を代表するレストランで経験を積んできました。イタリア料理の伝統から日本の懐石まで、幅広い文化を横断する彼の料理は、類まれな感性と表現力に満ちています。

## アレッシオ・ゴルニ（Alessio Gorni）



ブランド・エンゲージメントを務めるアレッシオ・ゴルニは、美術、イベント制作、ホスピタリティなど多領域にわたる経験を持ち、ヨーロッパ、オーストラリア、日本でキャリアを築いてきた。地元でコミュニティに根ざしたピザ店を立ち上げた後、日本ではPRとセールスで実績を重ね、前衛的なアート体験を創出するプラットフォームを共同創設。現在は81において、コンセプトと体験を結びつけながら、パートナーやクライアントとの橋渡し役としてブランドの世界観を形にしている。

## ソイ・ルイ（Soy）



東京でアート、プロダクション、オペレーションを横断するキャリアを築き、前衛的なアートプラットフォームを共同創設。ギャラリーや非日常的な空間でのイベント制作にも携わってきた。81ではクリエイティブディレクションとオペレーション全体を統括し、ギャラリーのシーズナルアートプログラムやキュレーション、空間演出を主導。コンセプトを具体的な形へと落とし込み、組織全体を支える運営基盤を構築しながら、81のアーティスティックビジョンを明確かつ意図を持って実現している。

## 81とは

81のチームは、世界各地のミシュラン星付きレストランや革新的なガストロノミーの現場で経験を積んだ、国際的に高い評価を受けるシェフたちで構成されています。卓越した技術とクリ

エイティブな発想、そして素材への深い敬意を組み合わせ、ラグジュアリーの概念を再定義するダイニング体験をお届けします。

会社名：81株式会社

所在地：〒107-0052 東京都港区赤坂3-4-4 専修赤坂ビル2F

代表者：永島健志

設立：2024年 11月

URL：<https://eightyone.restaurant/>

ご予約：<https://eightyone.restaurant/contact-form>

#### 【本プレスリリースに関するお問い合わせ先】

Vegas PR Group

担当：大野

Tel：080-4147-3825

E-mail：aki.ono@vegaspr.jp