

食べログ「ピザ百名店2025」のシェフ山田タクシが赤坂見附へ。

The Earth Table、9月17日に"肉イタリアン"としてリニューアル

株式会社The Earth Table(東京都港区、代表取締役:小島有史)は、2026年4月8日に赤坂見附に開業したレストラン「The Earth Table」を、2026年9月17日(木)、食べログ「ピザ百名店2025」選出店『尾山台 山田』のオーナーシェフ・山田タクシをプロデューサーに迎え、"肉イタリアン"としてリニューアルオープンします。

リニューアルのポイント

- プロデューサーは百名店シェフ——10席の予約困難店『尾山台 山田』を閉店し跡地を後輩に託して、45席のThe Earth Tableでメニュー・ワイン・キッチン指導のすべてを主導
- 主役はサカエヤの熟成牛——滋賀・サカエヤの熟成牛と北海道エゾモミジの蝦夷鹿を、1種・2種・3種の食べ比べコースで
- ソムリエでもあるシェフが組みたてるワインペアリング——ナチュラルとクラシックを併置し、全6種のペアリングを各コースに追加可能(+6,000円)

「野生をいただく」を、言い切れる料理人と

The Earth Tableは「野生をいただく」を掲げ、2026年4月8日に開業しました。看板は当初から変えていません。変えたのは、その看板を一皿で証明できる料理人が加わったことです。「開業のとき、この店で何をやりたいかは決まっていました。ただ、それを自信を持って外に語れる料理がまだなかった。山田シェフと出会って、初めて『これがThe Earth Tableです』と言える。だから発表は、今です」

——小島有史(株式会社The Earth Table 代表取締役)

薪火と備長炭で磨いた"焼く"技術を、炭火の熟成肉へ

山田タクシは、イタリアンの名店でサービスマンとして務めたのち、ナポリピッツアの草分け「SAVOY」で薪窯に開眼。「ストラータ」時代の玉城シェフに師事し、「テアトロアッカ」などで研鑽を積み、2023年、世田谷・尾山台に『尾山台 山田』を開業しました。薪火と備長炭を操るわずか10席のカウンターは瞬く間に予約困難店となり、食べログ「ピザ百名店2025」に選出されています。2026年7月に『尾山台 山田』を閉店。跡地は後輩の対馬シェフに託し、対馬シェフは同地に『ゆずり葉』を開業しました。山田が次の舞台に選んだのが、赤坂見附・The Earth Tableです。イタリアンで培った素材の扱いと、薪火・備長炭で磨いた"焼く"技術。その二つを熟成肉という新しい主役にかけて合わせ、炭火で焼き上げる"肉イタリアン"として一皿に落とし込みます。

「10席では、目の前のお客様にしか届けられなかった。今度は45席で、肉と野菜を、イタリアンの言葉で、腹いっぱい食べていただきます」
――山田タクシ(プロデューサー)

サカエヤの熟成牛と、エゾモミジの蝦夷鹿

メニューの中心に据えるのは、“シェフを選ぶ”ことで知られる滋賀の精肉店・サカエヤの熟成牛。『尾山台 山田』時代から使い続けてきた、山田と生産者の信頼関係がここにも息づいています。北海道エゾモミジの蝦夷鹿と合わせ、1種・2種・3種の食べ比べからお選びいただけるコースでご提供します。ソムリエ経験を持つ山田が手掛けるワインは、ナチュラルとクラシックを併置。宴会コースを除く各コースに、料理に合わせたワインペアリング(全6種)を追加いただけます。

新メニュー(2026年9月17日 提供開始)

ディナーコース	
コース	価格(税込)
北海道エゾモミジ 蝦夷鹿ロース 1種コース	8,000円
滋賀サカエヤ熟成ロース 1種コース	9,000円
サカエヤ牛 食べ比べ2種コース	10,000円
サカエヤ牛 食べ比べ3種コース	12,000円
※ワインペアリング(全6種)を+6,000円で追加可能	
ランチ(11:30-15:00)	
メニュー	価格(税込)
炭火焼き肉プレート(サカエヤ熟成ロース)	4,000円
炭火焼き肉プレート(エゾモミジ 蝦夷鹿ロース)	3,000円
炭火焼き肉プレート(ハンバーグ:牛または鹿)	2,500円
カレープレート	2,000円
※ディナーコースも販売しております。	

店舗概要

店名	The Earth Table(ジ・アース・テーブル)
所在地	東京都港区赤坂3-10-4 2F(東京メトロ赤坂見附駅 徒歩2分)
営業時間	ランチ 11:30-15:00 / ディナー 17:00-21:00
定休日	日曜日・月曜日
席数	45席(個室2室:6名×1室、4名×1室 / フロア貸切 着席最大50名・立食56名)
予約	食べログ・TableCheck
公式サイト	https://earth-table.jp/
Instagram	@the_earth_table

運営会社

会社名	株式会社The Earth Table
所在地	〒107-0052 東京都港区赤坂二丁目12番17号 Martial Artsタワー
代表者	小島有史
事業内容	飲食店の運営 ほか

画像のダウンロード

シェフ・料理・内観の画像は下記よりダウンロードいただけます。ご掲載時のクレジットは不要です。
<https://drive.google.com/drive/u/0/folders/1ZTvPhsUmpdnw4K5cn2HDoicgutdn4zzh>

本件に関する報道関係者からのお問い合わせ先
株式会社The Earth Table 小島有史
yuji.33.bbb@gmail.com