



2017年2月吉日

プレスリリース

四谷・荒木町のフレンチレストラン「メゾン・ド・ミナミ」「シュヴァリエ・デュ・ヴァン」がリニューアル！
「メゾン・ド・ミナミ フレンチ割烹 ドミニク・コルビ」
「シュヴァリエ・デュ・ヴァン ドミニク・コルビ」

株式会社 MIT(代表取締役社長:南 喜一郎<本名:小川 一朗>)は、ワインとお料理の相性を追及したフレンチレストラン「メゾン・ド・ミナミ」及び「シュヴァリエ・デュ・ヴァン」(東京都新宿区荒木町2番地9)に総料理長としてドミニク・コルビを迎えました。「ラ・トゥール・ダルジャン」などの名店で腕を振るい、近年「フレンチ割烹」というスタイルで話題となったドミニク・コルビは、四谷・荒木町でレストランを運営していましたが、この度「メゾン・ド・ミナミ フレンチ割烹 ドミニク・コルビ」及びフランス郷土料理の「シュヴァリエ・デュ・ヴァン ドミニク・コルビ」として南 喜一郎とのコラボレーションをスタートさせます。

ワインレストランのオーナーソムリエとして40年間ワインを愛し、探究し続ける南 喜一郎の2万本のワインコレクションと、フランス料理の伝統と日本の食材との融合を図り、発信しつづけてきたドミニク・コルビの料理の技が融合し、フランス流「アール・ド・ヴィーヴル」の神髄をお伝するレストランとなります。

2階の「メゾン・ド・ミナミ フレンチ割烹 ドミニク・コルビ」では、日本全国の産地に直接出向いて仕入れる、吟味したこだわりの食材を用い、「バター、クリーム、小麦粉をほとんど使わずに作る、胃にもたれない優しいフレンチ」をコンセプトに、割烹スタイルのフレンチをお楽しみいただけます。

鰹と昆布の出汁をひいて使う、日仏のマリアージュを是としたシェフ ドミニク・コルビならではのメニューをご提供いたします。

また、上質なアラカルトメニューのほか、ワインやシャンパン、日本酒とともに気軽にお楽しみいただけるパーティタイム(深夜営業あり)も展開します。

3階の「シュヴァリエ・デュ・ヴァン ドミニク・コルビ」は、フランス各地の郷土料理と、店内に所蔵している3,000本のワインコレクションから、料理とのマリアージュを心ゆくまでご堪能いただけます。

フレンチ割烹、フランスの郷土料理、こだわりのワインの三つの融合で、その独自のエスプリを投影させ、未だかつてないレストランを創り上げました。

訪れる人それぞれのスタイルで楽しめる一軒として、永くみなさまに愛されるお店創りを目指し、「お客様に満足して頂きたい」という熱い想いのもと、スタッフ一同最高のおもてなしの心でお迎えます。





店舗概要

メゾン・ド・ミナミ フレンチ割烹 ドミニク・コルビ

Maison de
MINAMI



住所 : 東京都新宿区荒木町 2-9 MIT 四谷三丁目ビル 2F
TEL : 03-6868-3550
HP : <http://www.vinminami.jp/maison/>
営業時間: 18:00~翌 3:00
18:00~21:30 コース 3 種 10,000 円/15,000 円/20,000 円
21:30~02:00 ア・ラ・カルト
休業日 : 月曜・日曜・祝日
席数 : 30 席

シュヴァリエ・デュ・ヴァン ドミニク・コルビ



住所 : 東京都新宿区荒木町 2-9 MIT 四谷三丁目ビル 3F
TEL : 03-6868-5665
HP : <http://www.vinminami.jp/chevalier/>
営業時間: 11:30~14:30 (L.O.13:30) 3 種 1,500 円/3,000 円/5,000 円
18:00~23:00 (L.O.22:00) コース 3 種 5,000 円/8,000 円・/10,000 円
休業日 : 土曜日・日曜日・祝日
席数 : 30 席

【本件に関するプレスお問い合わせ先】

ヌーヴェル・ヴィジョン

瀬古篤子・宮司千冬

〒151-0051 東京都渋谷区千駄ヶ谷 2-7-9-301

TEL:03-3402-5736 FAX:03-3402-5452

miyaji@vision-a.com



ドミニク・コルビ Dominique Corby

《経歴》

- 1965年 パリ生まれ。15歳で料理の道に入る
- 1991年 1582年創業のパリの名店「ラ・トゥール・ダルジャン」副料理長
- 1994年 「ホテルニューオータニ東京」内「ラ・トゥール・ダルジャン」エグゼクティブ・シェフ
- 2002年 「ホテルニューオータニ大阪」総料理長および同ホテル内フランス料理「SAKURA」料理長
- 2003年 上記と並行し銀座「ル・シズィエム・サンス・ドウ・オエノン」ガストロミー・プロデューサー（～2013）
- 2008年 パリ郊外にフレンチジャパニーズスタイルの高級ビストロ「LE MIYABI」オープン
- 2013年 「ル・コルドン・ブルー日本校」エグゼクティブ・シェフ
- 2015年 四谷・荒木町に「フレンチ割烹 ドミニク・コルビ」オープン
- 2017年 「メゾン・ド・ミナミ フレンチ割烹 ドミニク・コルビ」「シュヴァリエ・デュ・ヴァン ドミニク・コルビ」総料理長

《褒章・活動》

- 2007年 フランス農事功労章シュバリエ受章
- 2010年 フランス料理アカデミー日本支部 事務局メンバー就任
- 2011年 一般社団法人「Lumière et Espoir pour le Japon」（邦訳：日本への光と希望）設立。
東北の被災地への炊き出しや支援物資の輸送・配布に始まり、被災地復興を目的とした現地食材
プロモーションなどの支援活動を行う。
- 2013年 フランス料理アカデミー日本支部 副会長就任



南 喜一郎 Kiichiro Minami

《経歴》

- 1957年 東京都新宿区生まれ
- 1970年 13歳の時に希少なワインの原書を父親から貰いワインに興味を持つ
- 1979年 慶應大学法学部在学中にフランス リヨン大学に留学 ブルゴーニュとローヌでワインの勉強に没頭する
- 1983年 飯田橋にフランス料理店「ビストロ・ル・リュイツー」をオープン
- 1985年 六本木にシャンパン&シングルモルトバーの「バーズバー」をオープン
- 1986年 「銀座コージーコーナー」代表取締役役に就任
- 2005年 独立し、「株式会社 MIT」にて不動産業と飲食業を開始
九段下に洋菓子&レストラン「フュッセン」、市ヶ谷に「ビストロかがり火」を開店
- 2015年 四谷・荒木町に MIT 四谷三丁目ビルを竣工、「メゾン・ド・ミナミ」を開店
- 2016年 四谷・荒木町に「シュヴァリエ・デュ・ヴァン」を開店
- 2017年 総料理長にドミニク・コルビ氏を招聘
「メゾン・ド・ミナミ フレンチ割烹 ドミニク・コルビ」「シュヴァリエ・デュ・ヴァン ドミニク・コルビ」としてリニューアル

《褒章・活動》

- 1986年 ブルゴーニュワイン普及の貢献に対してシュヴァリエ・デュ・タストヴァン（騎士）の称号を授与（当時最年少 29歳）
- 2013年 ボルドーよりコマンドリー・ド・ボルドー叙任
- 2016年 シャンパーニュよりシャンパーニュ騎士叙任