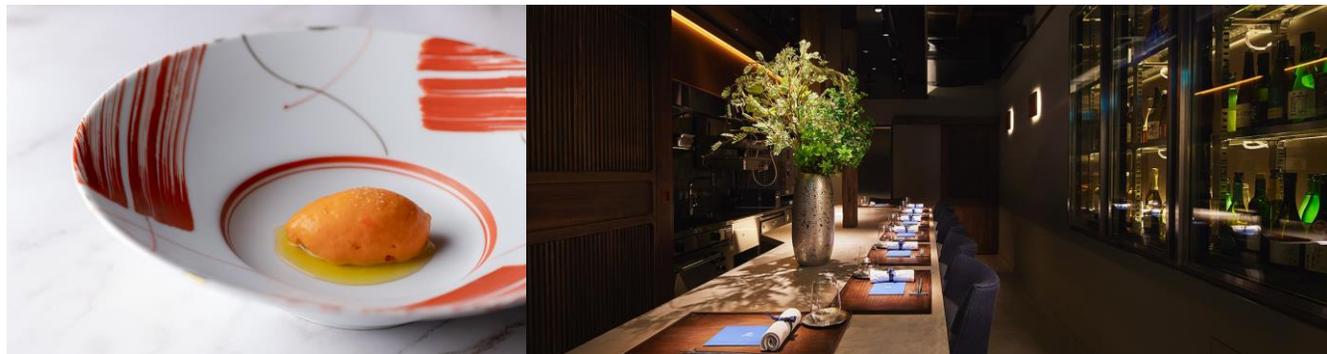


築70年の古民家をリノベ 別世界空間で味わうイノベタイプフレンチ ジョエル・ロブションの経験と日韓ダブルのセンスが光る木本陽子シェフによる 看板のない店『RESTAURANT HYENE』 Makuakeにて2月18日（金）より限定会員募集

日本酒バル「Mr.Happy 神保町」、バル「ほいさっさ 蒲田」、「肉バル&魚バル カツオ立川」などの飲食店を展開するH VIEW 株式会社（本社：東京都千代田区、代表取締役：中田 匠）は、昨年11月に表参道の路地裏にオープンした、イノベタイプフレンチのおまかせコースのみを提供する『RESTAURANT HYENE（レストラン イェン）』の限定会員を、2月18日（金）より日本最大級のクラウドファンディングサービス「Makuake」にて募集開始いたします。



2021年秋、表参道の裏路地に星付きレストラン出身の新進気鋭の女性シェフ、木本陽子を作るイノベタイプフレンチレストランが誕生。店名の「HEYENE」はフランス語で「ハイエナ」を意味し、あらゆる食材を美味しく食べつくすという意味が込められています。

店舗は、表参道の華やかな大通りから路地に入った、築70年を超える一戸建ての古民家。昭和の趣のある外観はそのまま残し、あえて看板を掲げず、「RESTAURANT HYENE前」と書かれたバス停のオブジェが目印です。建物の中に足を踏み入れると、そのギャップに驚く洗練された空間にフルリノベーションを施しました。飲食店デザインを多く手がける株式会社モノグラフの市村隆剛氏による、古き良き文化を継承し未来への新たな価値とする店舗デザインは、エグゼクティブシェフ木本陽子がこだわる「食材×器×空間の調和」にもつながります。印象的な1階の一枚板からなるカウンターは、目の前で調理する様子も楽しんでいただきながら、お客様と心を通わせるおもてなしをしたいというシェフの思いが込められています。

今回は、グランドオープンを記念してMakuake限定VIP会員の募集を開始いたします。通常、完全予約制のシェフおまかせコース12品のみのご提供ですが、Makuake限定会員の方には、①来店時にプレミアム日本酒サービス、②来店時に次回予約していただくと次回来店時のお会計10%OFF、③ペアリングコース注文でペアリングドリンク+ドリンク飲み放題、④VIP個室使用料チャージ無し、など通常コースを軸にスペシャルな特典をリターンにご用意いたしました。通常コースで提供している、出来る限り国産の食材にこだわり、食材本来の美味しさを木本シェフならではの技法で引き出した料理と気取りのないラフなサービス・空間を、本プロジェクトでより多くの方にカジュアルに楽しんでもらうことを志しています。

『RESTAURANT HYENE』は、日本文化とフレンチ技法を融合したイノベタイプスタイルをベースに韓国などアジアの引き出しも持つ木本シェフの独自の世界観で、お客様にドラマティックなひとときを提供してまいります。

■プロジェクト概要

プロジェクト名：【表参道】看板のないイノベタイプフレンチ「HYENE」会員募集

掲載期間：2022年2月18日（金）～3月19日（土）

目標金額：400,000円（All in型）

内容：シェフおまかせコース 12品（22,000円・税込）を軸にmakuake会員限定で特典をリターンにてご用意。

URL：<https://www.makuake.com/project/hyene/>

■リターン

【先着20組】ペアリング付フルコース 1名様分 + makuake限定会員特典 20,000円

【先着30組】ペアリング付フルコース 2名様分 + makuake限定会員特典 50,000円

【先着3名様】クリュッグボトル+コース2名様分+makuake限定会員特典 100,000円

【先着10組】ペアリングコース4名様分+makuake限定会員特典（1年間）100,000円

【先着15組】ペアリングコース6名様分+makuake限定会員特典 150,000円

makuake限定会員特典内容：

- ・来店時、乾杯のドリンク一杯をサービス致します（2～3000円相当）
- ・ペアリングコース注文の場合、ペアリング内のドリンクフリーフロー（飲み放題）
- ・来店時に次回来店予約をすると、次回来店時の会計は10%OFF
- ・VIP個室チャージ料が0円になります（個室利用時のみ）
- ・レセプション・イベントに参加する権利を抽選でご案内いたします
- ・木本シェフの出張サービスを利用する権利を抽選でご案内いたします

【先着2名様】1年間フルコース22000円が何度来ても0円 200,000円

【先着2名様】3年間22000円のコース料金が2名様分0円 800,000円

・ドリンク料金は別途頂きます。ペアリングご注文の場合、ペアリングドリンクフリーフロー（飲み放題）がつかます。

【法人向け先着3社】大事な会食・レセプションに特別感を。 400,000円

・料理代金を50パーセントオフの金額で利用可能（該当法人に属する人とお連れ様4名様まで）

・出張ケータリング（20名規模まで）5万円+食材・交通費で承ります

※リターンは2月以降にご予約いただきご利用いただけます。表示価格は全て税込です。

■おまかせコースの一例

厳選した旬の食材を使った12品のフルコース 22,000円/名



炭火焼きで旨みを凝縮したパプリカの滑らかなムース



岩牡蠣のヴァーブル、クリアなトマトのジュレとクーリ



薫でたたいた鰹のベニエ、万願寺とうがらしのサルサソース



濃厚な大豆と軍鶏のグルーテカッペリーニ仕立て

その他、コース料理に合わせた日本酒とお茶のペアリングもご用意しています。

日本酒をベースにしたペアリングコース（9グラス） 8,000円/名

お茶をベースにしたノンアルコールペアリングコース（6グラス） 6,000円/名

■シェフプロフィール



RESTAURANT HYENE エグゼクティブシェフ

木本 陽子（キモト ヨウコ）

1991年、日本人の父と韓国人の母のもと、東京に生まれる。
三鷹のフレンチ「エサンス」の内藤史朗シェフの薫陶を受け、料理人人生をスタートする。辻調理専門学校を卒業後、世界一ミシュランの星を持つと言われる「ジョエル・ロブション」の直営店、六本木「ラトリエ ドゥ ジョエル・ロブション」に5年間勤務。その後、自らのルーツでもある韓国へ料理留学し、ソウルの韓国宮廷料理の名店「ハンミリ」にて視野を広げる。日本に帰国後、生産者の課題や環境問題などにふれ、日本の食文化をリスペクトしながらヨーロッパやアジアを見つめた独自の世界観によるフレンチの提供を決意。レストラン「イェン」のエグゼクティブシェフに就任。

【店舗概要】

店 名：RESTAURANT HYENE

住 所：東京都渋谷区神宮前5-13-14

電 話：03-6450-5760

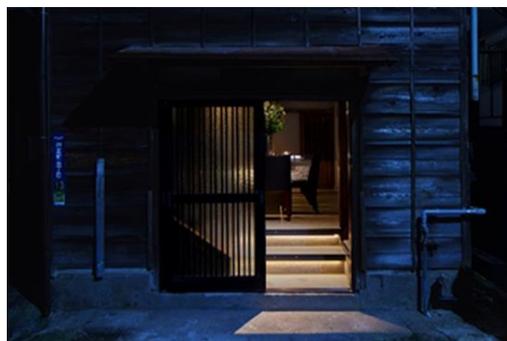
開店時間：18:00～23:30（完全予約制）

定休日：日曜日・月曜日

店舗規模：14席（カウンター8席、個室6名） / 14坪

U R L：<https://hyene.hviewgroup.com/>

Instagram：https://www.instagram.com/hyene_omotesando/



■H VIEW株式会社について

お客様、従業員をはじめ関わる全ての人たちに幸せの景観を作り、見せることを意味する「HAPPY VIEW！」を経営理念に掲げ、2017年2月オープン1号店を創業。飲食店の運営、ケータリング事業、イベント出店・運営・企画、人材採用・集客コンサル事業など外食業界に関わる様々な事業を手がけている。現在、「Mr.Happy 神保町」、「肉バル&魚バル カツオ立川」、「ほいさっさ 蒲田」、「BEER BOMB 新宿西口」、「居酒屋アバンギャルド 立川」、「レストランイェン」の6店舗を展開中。（2022年2月18日現在）。

■会社概要

社 名：H VIEW 株式会社

本社所在地：東京都千代田区神田神保町1-4-4 コンフォートKビル1F

代 表：代表取締役 中田 匠

設 立：2018年11月1日

事業内容：飲食店運営、飲食店プロデュース

U R L：<https://hview.co.jp>

本件に関するお問い合わせ先
『RESTAURANT HYENE』PR事務局 大城

mailto:info@pr-office.jp 電話:03-6849-2812 携帯:070-4566-3270