

MAISON CACAO

メゾンカカオ株式会社

鎌倉で出会う、本物のメキシコ。

「PIASTRE」がメキシカン・ファインダイニングへ。

9月16日リニューアルオープン。

鎌倉発祥のチョコレートブランド「MAISON CACAO (メゾンカカオ)」は、鎌倉本店 3F のレストラン「PIASTRE (ピアストル)」を 2026 年 9 月 16 日 (水) よりリニューアルオープンします。

新たに目指すのは、メキシコ料理の奥深さと楽しさ、その両方に出会えるファインダイニングです。

メキシコの土地に根ざし、長く受け継がれてきた素材と食文化。その本質に向き合いながら、日本各地から届く素晴らしい食材を重ね、PIASTRE だからこそ味わえるメキシコ料理をつくります。

トルティーヤを焼く香り。何種類ものチリやハーブを使い分けてつくるサルサ。

手でつまみ、自由に味わうストリートフード。

そして、長い時間をかけて幾重もの素材の味わいを重ねるモノ。

本格的でありながら、自由で楽しい。一皿ごとにまるでメキシコを旅するような夜をお届けします。

01 | すべては、一枚のトルティーヤから。



PIASTRE では、タコスの要となるトルティーヤを一枚ずつ店内で仕込み、焼き上げます。目指したのは、皮ではなく、ひとつの料理としておいしいトルティーヤ。焼きたてならではの香ばしい香りと食感、とうもろこしの味わいがありながら、合わせる魚や肉、野菜、サルサの魅力を引き立てます。タコスは、トルティーヤでこんなに変わる！その驚きから、PIASTRE のメキシコ料理は始まります。

02 | メキシコの味を、日本の素晴らしい素材から。



本物のメキシコ料理をつくるために、欠かせない素材があります。例えば、サルサに欠かせないトマティーヨ。PIASTRE では広島・梶谷農園が日本で育てるフレッシュなトマティーヨを使用します。メキシコ料理を象徴するチリも、メキシコ原産の品種を日本で栽培。さらに、料理に複雑な香りを与える希少なハーブまで、料理人と生産者が向き合いながら選び抜いています。そこに合わせるのは、サス工前田魚店の最高級の鮮魚を代表として、日本各地から届く旬の魚介、肉、野菜。メキシコの食文化と技術をそのまま大切にしながら、日本だからこそ出会える新鮮な素材を使う。遠く離れた二つの土地が、一皿の中で出会います。

03 | メキシコ料理の“自由”を味わう、2つのコース。



【STREET STYLE COURSE】

メキシコの街角で愛される、タコスやストリートフード。

その自由でエネルギッシュな食文化を、PIASTRE ならではのコース料理へと仕立てます。

手でつまみそのまま頬張る料理もありますが、一つひとつの料理には選び抜いた素材と細やかな技術が詰まっています。

「ストリートフードって、こんなにおいしくて自由なんだ。」

そんな発見とともに楽しむ、PIASTRE らしいファインダイニング。



【TRADITIONAL COURSE】

もう一つは、メキシコ料理の奥深さをじっくりと味わうコース。

象徴的な料理のひとつが「モレ」。チリやスパイス、ナッツ、カカオをはじめ、さまざまな素材を幾重にも重ね、時間をかけてつくり上げる、メキシコを代表する料理です。

一つの味の中に、甘み、辛み、酸味、苦み、香ばしさが複雑に重なっていく。伝統的な料理と技術に向き合い、その奥にあるメキシコの食文化まで味わっていただくコースです。

04 | 最高の料理には、最高の一杯を。



PIASTRE のもう一つの主役が、BAR です。

カウンターに立つバーテンダーが、料理や季節の素材からインスピレーションを受けたオリジナルカクテルを一杯ずつ仕立てます。

テキーラやメスカルをはじめ、ワイン、ウイスキーなども幅広くセレクト。料理と一緒に楽しむペアリングから、食後の一杯まで。

メキシコ料理とお酒が重なることで生まれる、さらに自由な味わいをお楽しみください。

鎌倉から、メキシコへ。

タコスを手で頬張ったり、初めて出会うチリの香りに驚いたり、モレの複雑な味わいをゆっくり味わったり
ファインダイニングだからといって、かしこまる必要はありません。

メキシコ料理には、人を集め、食卓を囲み、食べる時間そのものを楽しむ文化があります。

本物だからこそ、もっと自由に。本格的だからこそ、もっと楽しく。

鎌倉の夜、MAISON CACAO 本店の最上階から始まる、メキシコへの旅。

新しくなった PIASTRE でお待ちしております。

【PIASTRE リニューアル情報】

リニューアルオープン：2026 年 9 月 16 日（水）

所在地：神奈川県鎌倉市雪ノ下 1-9-33 MAISON CACAO 鎌倉本店 3F

DINNER：18:00-22:00（21:30 LO）BAR：金土のみ、24:00 までオープン

定休日：火曜日

メニュー：2 種のコース、追加でアラカルトオーダーも可能

ー STREET STYLE COURSE（全 5 品、税込 6600 円）

ー TRADITIONAL COURSE（全 5 品、税込 9900 円）

その他、アラカルトあり

予約はこちらから：

https://www.tablecheck.com/ja/maisoncacao-kamakura/reserve/experiences?menu_lists=piastre

【お問い合わせ先】 メゾンカカオ株式会社（MAISON CACAO INC.）広報チーム

電話番号：0467-50-0611 メールアドレス：welcome@maisoncacao.co.jp

IG：https://www.instagram.com/piastre_kamakura/