

惜しまれつつ閉店した銀座名店の看板スイーツが「THE GRAND GINZA」で復活！
銀座・老舗フランス料理店「マキシム・ド・パリ」の伝説スイーツ
「苺のミルフィーユ」が登場

～「マキシム・ド・パリ」の元総支配人・初代パティシエ監修のもと、当時の味を完全再現～

バリューマネジメント株式会社（本社：大阪府大阪市、代表：他力野 淳）が手掛ける、『THE GRAND GINZA（ザ・グラン 銀座）』（GINZA SIX内）は、9月上旬から、かつての銀座の名店「マキシム・ド・パリ」の看板スイーツだった「苺のミルフィーユ」を発売します。



「THE GRAND GINZA」では、惜しまれつつ閉店した銀座の老舗フランス料理店「マキシム・ド・パリ」で大人気だった看板スイーツ「苺のミルフィーユ」を再現し、9月上旬からご提供を開始します。「マキシム・ド・パリ」にて約50年にわたり多くのファンを魅了した絶品デザートが、当時の総支配人、初代パティシエ監修のもと完全復活します。

「マキシム・ド・パリ」は、パリの老舗レストラン「マキシム」を再現したレストランとして、1966年に東京・銀座に開店。本格フランス料理の先駆的存在として人気を博し、2015年の閉店まで約50年もの間、銀座のシンボルとして君臨し続けました。中でも、看板商品だった「苺のミルフィーユ」は、営業最終日にファンが殺到し、昼には全ての商品が完売となるほど、愛されていました。

この度「THE GRAND GINZA」は、「マキシム・ド・パリ」の元総支配人・初代パティシエ監修のもと、2年の時を経て「苺のミルフィーユ」をご提供します。試行錯誤の上、上品なカスタードとさくさくパイ生地をそのまま再現。まさに当時の味のままの自信作に仕上がりました。

「THE GRAND GINZA」では、銀座の価値ある文化を紡ぎ、発信していくことを使命に、今後もさまざまな展開を続けてまいります。

【マキシム・ド・パリ 復活メニュー概要】

「苺のミルフィーユ」

たっぷりの苺を、コアントローの香りが漂う上品なカスタードクリームとともに、さくさくのパイ生地でサンド。周りはクリームと香ばしいスライスアーモンドで覆い、トップにはジューシーな苺を2列に並べた贅沢な一品です。

価格：単品 1,200 円
ドリンクセット 2,000 円
シャンパンセット 2,500 円
(税・サービス料別)



【マキシム・ド・パリについて】

「銀座マキシム・ド・パリ」は、パリの老舗レストラン「マキシム」を再現したレストランとして、1966年に東京・銀座に開店しました。「大人の社交場を作りたい」という、ソニー副社長(当時)の盛田昭夫氏の熱意から、アールヌーヴォーの内装や調度品などパリの本店と同じ設置であることにこだわり、キッチン、サービススタッフはもちろん楽団員までも日本へ招き入れられ、名門中の名門・パリの「マキシム」が銀座に店を構えました。「本物の食文化をもっと日本に」をコンセプトに、かつてない本格派フランス料理を提供し、人々を魅了しました。「マキシム・ド・パリ」の誕生は、「東京のフランス料理店」の新たな歴史の始まりでもあったのです。

中でもマキシム・ド・パリの代名詞とも言えるのが、さくさくのパイ生地でたっぷりのカスタードクリームをはさみ、大粒のイチゴが載ったゴージャスなミルフィーユでした。2015年6月30日、本国の「マキシム」との契約終了に伴い「マキシム・ド・パリ」及びケーキショップは惜しまれつつ閉店しましたが、閉店前は全日予約で埋まり、また、ケーキショップでも品切れが続出しました。インターネット上でも復活を望む声が多く、今でも多くの人にとって忘れられない味として人々の記憶に残っています。

【THE GRAND GINZA パティシエによるコメント】

・今回の苺のミルフィーユの再現にあたり苦労したこと

マキシム・ド・パリ銀座初代パティシエから伝授されたレシピを忠実に再現しました。実に構想から発売まで3か月以上、試行錯誤を繰り返しようやく完成した自信作です。特に困難だったことは、マキシム・ド・パリのミルフィーユの特徴の1つである、サクサクのパイ生地の再現です。絶妙な温度調整で一気に焼き上げ、表面にカカオバターを塗ることでサクサク感を生み出しています。すべてにおいて、ただレシピ通りに作っても再現することはできません。目にも鮮やかな苺の艶出し手法や、クリームとの絞り口の形に至るまで、50年以上老舗が培ってきた技法1つ1つがこのミルフィーユに集結しています。

・「THE GRAND GINZA」で苺のミルフィーユをどのように楽しんでいただきたいか

発売を心待ちにしてくださっていたお客様が多く、時には親子三代でのご利用もお見受けします。GINZASIX最上階の空間で、ゆったりとお寛ぎいただきながらご堪能ください。また、ミルフィーユに合うシャンパンもご用意しております。甘さ抑えめなクリーム、サクサクのパイ生地、フレッシュな苺の酸味とシャンパンのマリアージュをお楽しみください。

【銀座マキシム・ド・パリ元総支配人田中氏によるコメント】

・「銀座マキシム・ド・パリ」とは銀座にとって、また、当時の方々にとってどのような存在だったか

「マキシム・ド・パリ」の日本出店は、高度成長期の日本にとって江戸時代の黒船来航のような大きな出来事だったと思います。フランス料理が日本ではまだ珍しかった時代、フランス人が作る伝統的なフランス料理を求めて、外国人、日本人を問わず大勢の人々がいらっしゃいました。タキシードやイブニングドレスを持っている人はごく僅かしかいない時代にもかかわらず、毎週金曜日は、煌びやかに着飾った人々で溢れ、その華やかな様子はまさしく映画の世界でしか見た事がないような別世界でした。

THE GRAND GINZA JAPAN

・田中氏にとっての「マキシム・ド・パリ」とは

41年間在籍したマキシム・ド・パリは私にとっての血であり肉です。それ以上でもそれ以下でもなく、苦楽を共にした戦友です。

■ THE GRAND GINZA について



約 500 坪のフロアに、ラウンジ、レストラン、パーティスペースから、多目的ホール、茶室、12 席限定のシェフズカウンター、バーをラインナップ。それぞれがコンセプトを持ち、一流志向を満たす、大人の「粋（美意識）」を楽しみながらも、カジュアル過ぎず、格式ばらず、遊びを知る大人が集い、エンターテインメント性に富んだ時間を過ごす大人の遊び場です。大人たちが集まる「銀座のラウンジ」と、食を中心とした「日本のトレンドや文化の発信地」それぞれの空間が個別のコンセプトによって食と文化をご提案します。

店名 : THE GRAND GINZA
所在地 : 〒104-0061 東京都中央区銀座六丁目 10 番 1 号 GINZA SIX13 階
電話番号 : 03-6280-6129
営業時間 : 11:00~23:30 (L.O 22:30)
事業内容 : レストラン・ウェディング・パーティー・MICE
HP : <http://www.grandginza.com/>
Instagram : @the_grand_ginza
https://www.instagram.com/the_grand_ginza/

■ 企業概要

バリューマネジメント株式会社は、「日本の文化を紡ぐ」をテーマに、文化財などの歴史的建造物や街並みを宿泊施設・レストラン・結婚式などへと事業を再生し、後世に残す取り組みをしています。現在、関西を中心に約 10 施設を運営しており、これまで再生させた施設は 20 か所を超えました。これまでの「日本文化を紡ぐ」というコンセプトを軸に事業を展開してきた実績が、「GINZA SIX」の伝統と革新の街・銀座から世界に日本の文化を発信するという想いに合致し、今年 4 月の「GINZA SIX」オープン時より、館内最大面積を誇る「THE GRAND GINZA」を出店しています。

会社名 : バリューマネジメント株式会社
設立 : 2005 年 2 月 14 日
代表 : 代表取締役 他力野 淳
資本金 : 3,000 万円
社員数 : 640 名
所在地 : 〒530-0011 大阪府大阪市北区大深町 4 番 20 号 グランフロント大阪タワーA 17 階
電話番号 : 06-6371-2700
事業内容 : 事業再生コンサルティング事業・新規事業開発支援・人材開発コンサルティング
事業運営(ウェディング会場、宿泊施設の経営・運営)
HP : <http://www.vmc.co.jp>