

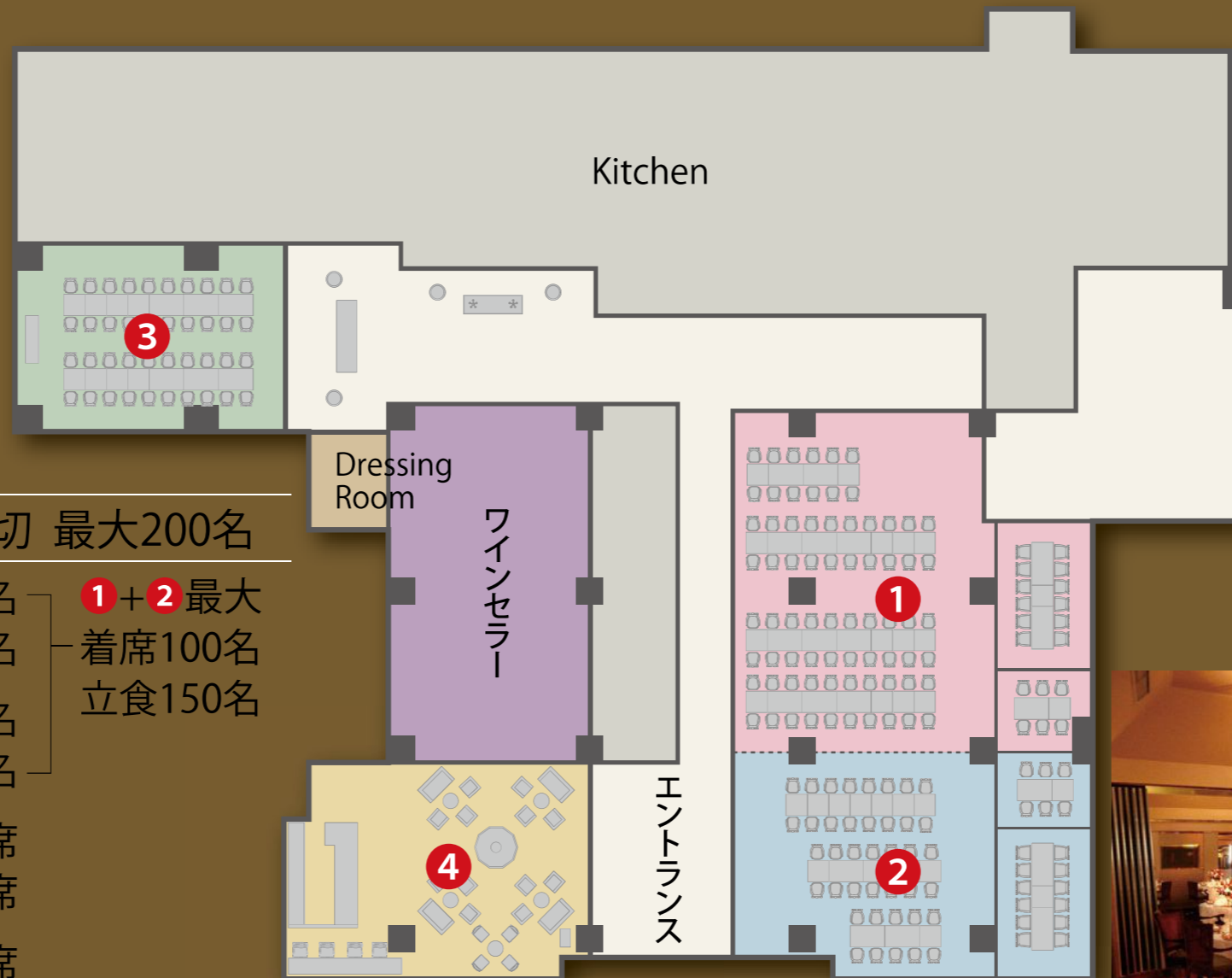
Cruise Cruise THE GINZA

プレスキット



株式会社 銀座クルーズ

クルーズクルーズ THE GINZA



全館貸切 最大200名

- ① 着席60名
立食80名
 - ② 着席40名
立食50名
 - ③ 着席40席
立食50席
 - ④ 立食50席
- ①+② 最大
着席100名
立食150名



Grand concept

クルーズクルーズの集大成として生まれたラグジュアリーな空間とゲストを魅了する甘美な味、真のもてなしを追求したサービス三位一体の洗練された感動のレストラン。



- 銀座4丁目交差点すぐそば。全224席と銀座最大級のレストラン
- 350坪の開放感あふれる店内はルネサンス時代のフィレンツェの貴族邸宅をモチーフとしている
- 150名様まで対応できるメインダイニングの他、VIPルーム、バーラウンジ、各種パーティーにも最適な完全個室など豪華な空間が広がる
- 格式高い料理と熟練された至極のサービスで極上のおもてなしを演出

Luxury

~Ultimate originality~

イタリアンをベースにフレンチの華と和のエッセンスを取り入れた料理、銀座中心地から発信する新しい食。辣腕シェフの新たなる挑戦。



“旨味と技術が調和した贅沢なおもてなし”
高級すぎずカジュアルすぎないそんな癒しの空間。
伝統と斬新な技術で新たな価値を生み出す時代を的確に捉えた理想のレストラン

- *ジェノバサミット総料理長マラゴリ氏の愛弟子が織成す料理革命といえる美食
- *料理のカテゴリーに捕われない自由な発想で生みだされる極上の一皿
- *ゲストのさまざまなリクエストに応じられるフレキシブルな対応
- *ゲルマンも納得の多彩なコース料理

Party

■ 企業の商談、接待、懇親会、記念パーティーなど、様々なパーティーをご希望されるお客様のニーズに対応

■ 100名規模の貸切パーティーの運営ノウハウは当社の強みでありパーティープランナーがお客様のご要望に親身に対応

■ ホテル並みの音響、映像機器も個室に完備。通信カラオケ、LAN環境も万全

■ 8つのプライベート個室を配し、様々なシーンでも活躍する空間

■ ブライダルパーティーはコストパフォーマンスに優れたオリジナルプランと各種幹旋団体様との提携により年間200組12,000名のお客様の来店が可能



Service

“お客様の心を動かす” “そして物語が始まる”
ゲストに無上の喜びを感じていただき、満面の笑顔でお帰りいただくことが私達の使命です。



- » 接客コンテスト全国大会一位のサービスマン監修の熟練したサービング
- » 友人宅に招かれたような、ホスピタリティあふれる心からの笑顔でおもてなし
- » ソムリエが厳選したワインやシャンパン、日本酒、焼酎など豊富なラインナップ
- » パーティーコーディネーターがお客様に最適なパーティープランをご提案
- » ウエディングプランナーによるオンリーワンウエディングのご提案

クルーズクルーズ THE GINZA / メニューコンセプト

イタリアンをベースにフレンチの華と和のテイストを取り入れた料理

伝統と斬新な技術で新たな価値を生み出す革新が融合した至福のイタリアンとフレンチ、
繊細な和食の取り合わせは、今までにないスタイルを生み出します。
ジェノバサミット総料理長マラゴリ氏の愛弟子が織りなす美食をご堪能下さい。



1

イタリアン × フレンチ × 和食のスタイリッシュな美食

伝統的イタリアンに和の本質、フレンチの華を取り入れた料理革命といえる美食。
「和」のテイストとは日本発祥といえる「旨み」と「旬の素材を活かきること」。
その全ての旨味を融合させた料理がクルーズクルーズ THE GINZA のスタイル。
その一皿を紡ぎだすのは「O.R.P.I (※)」認定のシェフ松永藤吾。

※O.R.P.Iとは？

ジェノバサミット総料理長を努め、各国の要人たちをうならせたイタリアを代表する料理人ジャンニ・マラゴリ氏らが、イタリアの文化遺産でもある本物のイタリア料理をイタリア国内はもとより世界中に紹介し、広める目的で設立された「専門イタリア料理店経営者団体」。日本ではわずか7店舗しか認定されていない。

2

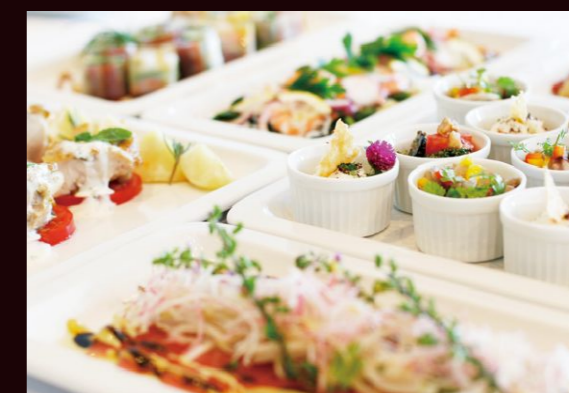
ラグジュアリー × ビューティー

ヘルシーやビューティーと言うキーワードも不可欠。
野菜ソムリエ厳選の素材を豊富に取り入れたり、自社農園で育てた小豆島（ショウドシマ）の新鮮な高級国産オリーブをつかった唯一無二の料理など、他では味わえない多彩なラインナップでクルーズ流、ヘルシー&ビューティーを表現いたします。



Lunch - Buffet Style -

美味しく、オシャレに、健康に。



“ベジタブルビュッフェ&ラグジュアリーダイニング”

野菜ソムリエ推奨のヘルシーで珍しい野菜や美味しい逸品をまずは好きなだけお取りいただけます。メインディッシュとデザートはシェフ自慢の逸品をメニューよりお選びください。文化の香る街、銀座で、時間を気にせずラグジュアリーな空間でごゆっくりお過ごしいただけます。

[オードブル&サラダビュッフェ] + [メインディッシュ1品チョイス] + [デザート1品チョイス] + [ドリンクバー]
大人1名様/3,000円 (税・サービス料込)

Party

350坪の開放感あふれる空間。
伝統が息づいた本物のアンティーク家具や
調度品は、洗練された安らぎのひとときを演出
します。150名様まで対応可能なメインダイニング
VIPルーム、バーラウンジ、プライベートルームと多種多様な個室もご用意しております。



全220席 個室8室 最大150名様まで対応可能

- パーティープラン 7,000円～ (大皿or立食/料理・フリードリンク・税・サービス料込)
- 同窓会プラン 7,000円～ (大皿or立食/料理・フリードリンク・税・サービス料込)
- ウェディングコース 10,000円～ (料理・税込)
(その他、挙式・ドレス・会食など含めたウェディングパックプラン有)

Dinner

ルネサンス時代のフィレンツェの貴族邸宅を
モチーフにした瀟洒なダイニングや
バーラウンジとともに新しい食のシーンを
体感ください。



伝統が息づくイタリアンにフレンチ・和のテイストを取り入れた料理革命とも言える美食と「接客コンテスト全国大会」で優勝した「スマートながら心地いいフレンドリーな接客」は、お客様の思い出に残る至高の時を創ります。

ディナーコース 7,000円、10,000円、15,000円
ア・ラ・カルト 2,000円～

Executive Chef

総料理長

マツナガ トウゴ
松永 藤吾



1973 年生まれ。東京出身。南欧料理店で研鑽を積み、株式会社銀座クルーズ入社後、本格イタリア料理店「ベニーレ ベニーレ」で料理長に就任する。その折、ジェノバサミット総料理長マラゴリ氏の愛弟子となり、日本ではわずか7店舗しかない「O・R・P・I」（専門イタリア料理店経営者団体）の認定シェフとなる。フレンチ、イタリアンの豊富な経験を基に、2006 年より総料理長としてコースメニューの考案、サービングなどにも心を配らせ、食す人にとって何が一番良いかを見極める。旬を捉え、常に最良の調理法で作られる味わい深い料理は、本場イタリアも認めた味。香り豊かに、見目麗しく盛り付けられており、歓声の絶えない美しい演出となる。

Chef

料理長

キクチ トオル
菊池 亨



1974 年生まれ。岩手県出身。都内のホテルでフレンチやイタリアンの修行を積み、株式会社銀座クルーズに入社。横浜クルーズ・クルーズ、サンシャインクルーズ・クルーズで創作料理を学び、イタリアに興味を抱き単身イタリアのサルデーニャへ修行に渡る。イタリアのレストランで本場の味を勉強し帰国後レストランテベニーレベニーレの料理長に就任。もともと質の良い素材が豊富な岩手で育っただけに、グルメな日本人の舌を唸らせるには調理法だけではなく素材そのものも大切だと強い信念を持ち国内外の食材にもこだわる。イタリア本場の味と厳選した素材が見事に調和した至福の一皿が彩りを飾る。

Chef Sommelier

シェフソムリエ兼支配人

フクシマ マサヒロ
福島 政宏



1996 年株式会社銀座クルーズに入社
1998 年ドイツに訪れドイツ屈指のワイナリー訪問する。その際にワインの作り手に多大な感銘を受けソムリエになることを決意する。
2000 年にソムリエ試験に合格し社団法人日本ソムリエ協会のメンバーとなる。ソムリエになってからもフランス、オーストラリア、カリフォルニアなど、意欲的に現地に足を運びワインの知識をさらに広めていく。2003 年にサンシャインクルーズ・クルーズ支配人兼シェフソムリエに就任。心がけているのは全体のバランス、満足できる食事を提供できるように様々な角度から采配を揮う。

2011 年 S C 接客ロールプレイングコンテスト
全国大会「食品・飲食・サービス部門」〈優勝〉

Service staff

ホッタ カズマサ
堀田 和将



2005 年株式会社銀座クルーズに入社し「青山星のなる木」でサービスについて学ぶ。お客様からの信頼も厚く、2009 年 3 月よりオープンした姉妹店「天空の庭星のなる木」にサービス教育スタッフとして移動。今までの業績を認められ、2010 年開催の接客コンテスト関東・甲信越大会に出場。初出場にして優勝を飾り、その後の 2011 年 1 月開催の全国大会においては「食品・飲食・サービス部門」で優勝し全国一位のサービスマンとなる。お客様の心に寄り添い気持ちよく過ごしていただけるレストランを目指し、日々接客教育にあたっている。



クルーズクルーズ THE GINZA / サービスコンセプト

“お客様の心を動かす” “そして物語が始まる”

全てのゲストはVIP。

ゲストに無上の喜びを感じていただき、満面の笑顔でお帰りいただくことが【私達の使命】です。

1

ソムリエサービス

ソムリエの提案が新感覚の料理の味をさらに昇華させます。

ワインのプロが厳選した伝統の逸品から、世界を席卷するニューワールドの話題の品、さらには自社ワインまで。勿論、日本人が世界に誇る日本酒や焼酎、希少プライベートブランドまで幅広くラインナップ。

1

ブライダル

銀座で繰り広げられる華燭の典。週末はブライダルゲストハウスに。アーチ型の通路を抜けるとルネサンス時代のフィレンツェの貴族邸宅をモチーフにした潇洒な空間がお客様をお出迎えいたします。チャペルや披露宴会場としての利用も可能。専任のウエディングプランナーがホスピタリティ溢れたオンリーワンブライダルをご提案いたします。

1

笑顔

“ようこそおいでくださいました”

ゲストをお出迎えする感謝の気持ち。

“ありがとうございました” 笑顔でお見送りする感謝の心。私達は笑顔を忘れません。

接客コンテスト全国一位の実力サービスマン監修によるおもてなしがお客様の記憶に残る極上の時を演出します。

1

シチュエーション

幹事様の「あればいいな」を盛りこんだありとあらゆるニーズにご対応できる商品ラインアップを取り揃えております。

同窓会、ご接待、親睦会、冠婚葬祭、などさまざまなシチュエーションにお応えいたします。

