



YANMAR

News Release

2023 年 1 月 12 日
ヤンマーホールディングス株式会社

お米と楽しむイタリアンレストラン「ASTERISCO」、 「YANMAR TOKYO」内にオープン



<「ASTERISCO」内観>

ヤンマーホールディングス株式会社のグループ会社であるヤンマーマルシェ株式会社(本社:兵庫県尼崎市、社長:山岡照幸、以下ヤンマーマルシェ)は、JR 東京駅、東京ミッドタウン八重洲、ヤエチカと直結する「YANMAR TOKYO」2 階の複合店舗「YANMAR MARCHÉ TOKYO (ヤンマーマルシェトキョー)」内に、お米と楽しむイタリアンレストラン「ASTERISCO (アステリスコ)」を 2023 年 1 月 13 日(金)にオープンします※1。

「ASTERISCO」は日本を代表する放送作家・プロデューサーの小山薫堂氏監修、La Brianza(ラ・ブリアンツァ)オーナーシェフの奥野義幸氏がプロデュースするお米と楽しむイタリアンレストランです。食材の魅力や生産者のストーリーについて、お客さまがスタッフから説明を受けながら楽しくメニューを選べる対話型サービスを特徴としています。

「※米印」をイタリア語で表現すると「* ASTERISCO」です。「レストランを通じて発見するおいしいものに米印をつけてほしい」という思いから小山薫堂氏が命名しました。お米を軸に、その新たな可能性を探る多彩なメニューと、各地の旬の食材を活かしたお料理を提供します。

※1 一般のお客さまのご利用は 1 月 16 日(月)から

■グランドメニュー

店内の羽釜でふんわりと炊き上げた鳥取県産のこだわりのお米を使った料理やデザートなど、日本全国、四季折々の旬の食材に合わせた多彩なメニューをお楽しみいただけます。



<魚介たっぷりのブイヤベースと揚げおこげ> <ホワイト卵とトリュフのリゾット※2>

■料理人とお客さまのコミュニケーションを生み出す「YUMCHA STYLE」ワゴンサービス

「ASTERISCO」では、ディナータイムに四季折々の旬の食材を使用した小皿料理をワゴンサービス「YUMCHA STYLE(ヤムチャスタイル)」でご提供します。食材の魅力や生産者のストーリーについて、お客さまがスタッフから説明を受けながら楽しくメニューを選べる対話型サービスが特徴です。



<「YUMCHA STYLE」ワゴンサービスのイメージ※3>

※2 一部のコースメニューで提供

※3 ディナータイムのみ提供

■開業記念スペシャルカクテル

開業を記念して、奥野シェフと親交のある世界的バーテンダーの後閑信吾氏とコラボレーションし、お米に由来する素材を使ったスペシャルカクテルをご提供します。

<スペシャルカクテルメニュー>

- ・カンパリ錦 Campari Nishiki (純米酒、カンパリ、グレープフルーツ、梅酒)
- ・米レモンソー My Lemon Sour (米焼酎、自家製レモンコーディアル、炭酸)
- ・マティーニ オーバーライス Martini over Rice (米焼酎、六ジン、ベルモット、オリーブ)

■プロフィール

小山薫堂(こやま くんどう)氏

放送作家。脚本家。京都芸術大学副学長。1964年熊本県天草市生まれ。テレビ番組「料理の鉄人」の構成を手掛け、食の雑誌「dancyu」で連載を始めたことがきっかけで、食関連のプロジェクトに関わるようになる。次世代の若手料理人を発掘するコンペティション「RED-U35」の総合プロデューサーを務め、2025年の日本国際博覧会では食のテーマ事業プロデューサーに就任。京都の老舗料亭「下鴨茶寮」の主人でもある。



奥野義幸(おくの よしゆき)シェフ

Brianza Group 代表・オーナーシェフ。和歌山県の料亭を営む両親のもとに生まれ育ち、その環境から和食に精通するようになる。米国の大学卒業後、イタリア料理の世界に興味を持ち、渡伊。イタリア全州にて各地の料理を学び、ミシュラン1つ星・2つ星を取得している店舗含む計8店舗にて経験を積む。特にピエモンテ州、リグーリア州の料理を得意とする。帰国後はイタリアンを基本とした奥野スタイルの料理を展開する他に日本各地と海外に数々の店舗向けに経営コンサルティング及びレシピを提供している。



後閑信吾(ごかん しんご)氏

バーテンダー、SG Group 代表。バー業界において今世界で最も注目されるバーテンダーの一人。2006年に渡米し、NYの名店 Angel's Share でヘッドバーテンダーを務める。Bacardi Legacy Cocktail Competition 2012に米国代表として出場し、世界大会優勝。2017年にはバー業界のアカデミー賞と言われる Tales of the Cocktail の「International Bartender of the Year」を受賞。ASIA'S 50 BEST BARS においては2019年に個人に対する最高賞「Altos Bartenders' Bartender」を、2021年にはその年のバー業界を象徴する人物に贈られる「Roku Industry Icon Award」を受賞。



■店舗情報

【店舗名】「ASTERISCO」

【住所】〒104-0028 東京都中央区八重洲2丁目1番1号「YANMAR TOKYO」2階

【TEL】03-3277-6606

【営業時間】ランチ 11:30~15:30(L.O 14:30)、ディナー 17:30~22:30(L.O 21:30)

【席数】86席、個室有り

【店舗公式サイト】<https://www.yanmarmarche.com/food/restaurant/tokyo/asterisco/>

【予約サイト】TableCheck <https://www.tablecheck.com/shops/asterisco/reserve>

<ヤンマーについて>

1912年に大阪で創業したヤンマーは、1933年に世界で初めてディーゼルエンジンの小型実用化に成功した産業機械メーカーです。「大地」「海」「都市」のフィールドで、産業用エンジンを軸に、アグリ、建機、マリ、エネルギーシステムなどの事業をグローバルに展開し、お客様の課題を解決するソリューションを提供しています。ヤンマーは“A SUSTAINABLE FUTURE-テクノロジーで、新しい豊かさへ。”をブランドステートメントに掲げ、次の100年へ向けて持続可能な社会の実現に貢献していきます。

詳しくは、ヤンマーのウェブサイト <https://www.yanmar.com/jp/about/> をご覧ください。

<注記>

記載されている内容は発表時点のものです。最新の情報とは内容が異なっている場合がありますのでご了承ください。
