

# Ginza Sony Park

## NEWS RELEASE

2026年2月4日  
ソニー企業株式会社  
No. GSP-21095

### 1/2 (Nibun no Ichi) × MAISON

パリの MAISON を率いる渥美創太シェフが銀座で“日本の洋食”を 1/2 料理として新たに解釈

MAISON 初のチョコレートキャラメルもイベントに先立ち販売開始

<https://www.sonypark.com/activity/018/>

Ginza Sony Park（銀座ソニーパーク）は、パリ11区の「Restaurant MAISON（レストランメゾン）」を率いる渥美創太シェフを迎え、地下3階の洋食カジュアルダイニング「1/2 (Nibun no Ichi)」にて、特別コラボレーション企画『1/2 (Nibun no Ichi) × MAISON』を2026年2月19日(木)～22日(日)の4日間限定で開催します。MAISON とつくる全5種類の1/2 プレートやデザートを気軽に楽しみいただけます。また先行して、MAISON 初の「Minimal - Bean to Bar Chocolate - (ミニマル)」とのチョコレートキャラメル『キャラメル MAISON クリュ チョコレートバージョン』を販売開始します。



[ Nibun no Ichi ] × MAISON

2026.2.19 thu - 2.22 sun

1/2 (Nibun no Ichi) は「ちょっと少ない、だから良い。」をコンセプトとした洋食カジュアルダイニング。1皿に2品で半分の量。選ぶところから物語が始まる——。そんな独自のフォーマット「1/2 料理」のもと、パリ11区の Restaurant MAISON 率いる渥美創太シェフが、“日本の洋食”に新たな解釈を加えたスペシャルなメニューを提案。4日間限定でご提供します。

素材への誠実な向き合い方と料理の組み立ての美しさ。その MAISON のあり方は、世界中の料理人をはじめ、食に関心の高い人々の注目を集めています。Ginza Sony Park が工事期間中にオープンしたフラットな時期 (Phase 1) の2020年から現在のゲストシェフプレートに至るまで、MAISON とは食の取り組みを重ねてきました。そして今回、Ginza Sony Park の実験性と余白に共鳴した MAISON のチームとともに、特別なコラボレーションが実現します。

さらに会期に先駆け、今回のため MAISON が「Minimal - Bean to Bar Chocolate -」と初めてつくった一度限りのチョコレートキャラメル『キャラメル MAISON クリュ チョコレートバージョン』を2月11日(水・祝)から販売開始します。ご予約も可能です。

## ■ スペシャルメニュー

1/2 料理のフォーマットで、MAISON が「日本の洋食」をテーマに独自の解釈をして生まれる 5 種類のプレート（税込 1,650 円～）のほか、デザートプレートをご提供します。

### <メニュー例>

- ・カキフライ × ブーダン
  - ・ほろほろどり × ほろほろどり
  - ・ミルクレープ × イワシのフライ など
- ※ メニューは変更になる場合があります。メニュー名は未定です。

### <概要>

- ・日時：2月 19 日(木) 17:00～21:30 L.O.  
2月 20 日(金)～22 日(日) 11:00～13:30 L.O.／17:00～21:30 L.O.
- ・場所：Ginza Sony Park 地下 3 階
- ・決済方法：キャッシュレスのみ（現金不可）
- ・予約：1/2 (Nibun no Ichi) の予約サイトから  
<https://www.tablecheck.com/nibunnoichi/reserve/>

## ■ キャラメル MAISON クリュ チョコレートバージョン

MAISON と Ginza Sony Park、そして日本発のスペシャルティチョコレート専門店「Minimal - Bean to Bar Chocolate -」が出会い、このコラボレーション『1/2 (Nibun no Ichi) × MAISON』をきっかけに生まれた一度限りのチョコレートキャラメル『キャラメル MAISON クリュ チョコレートバージョン』。

イベントに先駆けて 2 月 11 日(水・祝)より店頭で販売されます。また本日 2 月 4 日(水)、予約受付を開始しました。



MAISON は、パリ 11 区にある一軒家のフランス料理のレストランです。MAISON(フランス語で"家")という名前は、全てのお客様を家に招く家族や友人のように迎えたいという想いから付けられました。そして、もっともっと多くの人が美味しいで笑顔になってほしいという想いから、パリから日本に美味しいを届けるために生キャラメルを生み出しました。

MAISON が掲げる「美味しい料理はきちんとした食材から生まれる」という考え方のもと、シェフの渥美創太と MAISON チームが選び抜いた食材のみ使われ、一つ一つ全て手作業で作られています。

MAISON の中にあるものには全てに人の出会いがあります。食材も、ワインも、お皿や家具、グラスや備品に至るまでです。

箱に描かれた MAISON というロゴは映画監督の David Lynch 氏との出会いによって生まれ、今回、素材への想いを共有する「Minimal - Bean to Bar Chocolate - (ミニマル)」との出会いによってチョコレートバージョンが生まれました。そして帯の絵はレストランで渡されるメニュー表のデッサンと同じ、当時 2 歳だった娘が描いた絵が使われ、私たちは常に出会いとクリエーションを楽しみながらより良いレストランを作るために前進しています。

私たちの周りにあるものは全て、人との繋がりがあり、そこに生まれる想いからできます。今回のイベントも Ginza Sony Park との私たちとの歴史が欠かせません。

今回は私たちが Ginza Sony Park、Minimal と出会ったからこそ生まれた一度限りのチョコレートキャラメルです。

口の中の温度でとろけながら口いっぱいに香りが広がります。美味しいがきっと多くの笑顔を生み出せると信じ、皆さんのお手元に届き、一つでも多くの笑顔が生まれれば幸いです。

Restaurant MAISON

#### <概要>

- ・商品名：キャラメル MAISON クリュ チョコレートバージョン
- ・価格：テイクアウト(箱詰め) 9 個入り 4,500 円(税込)
- ・日程：2 月 4 日(水) 予約開始、2 月 11 日(水・祝) 受取/販売開始  
※ 予定数が無くなり次第、販売終了します。
- ・予約：1/2 (Nibun no Ichi) のテイクアウト予約サイトから  
<https://www.tablecheck.com/nibunnoichi-pickup/reserve/>



## ■プロフィール

### 渥美創太

1986年、千葉県生まれ。19歳で渡仏し、「メゾン・トロワグロ」「ステラ・マリス」「ラボラトワール・ドゥ・ジョエル・ロブション」「TOYO」などで修業。2012年パリ「ヴィヴァン・ターブル」のシェフに抜擢され、2014年より「クラウン・バー」のシェフを務める。Le Foodingの最優秀ビストロ賞を受賞、アメリカ最大の料理サイトEATERで世界で最も行くべきレストランに選ばれるなど国内外で評価を得る。2019年「Restaurant MAISON」をオーナーシェフとして開業。



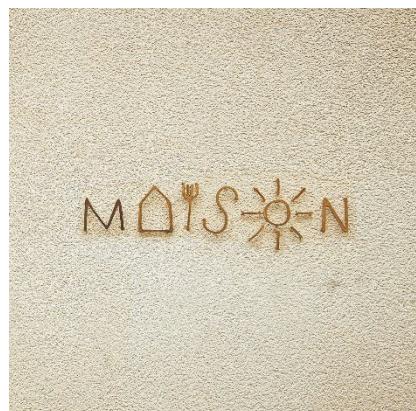
### Restaurant MAISON

2019年、パリの11区にオープン。パリでは大変珍しい一軒家のレストランで、薪火を中心とした料理が特徴的。

渥美創太がフランス中から選ぶ生産者から直接届く食材に対し、「大地や海が生んだ素晴らしい食材たちをどれだけ損なわず、出来ることならさらに良くてしてテーブルに届けたい」という想いを込めて向き合っている。自家製パンもシェフ自身が毎サービススタート直前に全て焼くなど、全ての食材が主役であると思って調理する。

ものづくりに直向きに向かう人の想いを大切に、食材以外にもお皿やカトラリー、グラス、ユニフォームなど、全て自分たちで作り手に会い、話して、作ってもらっている。

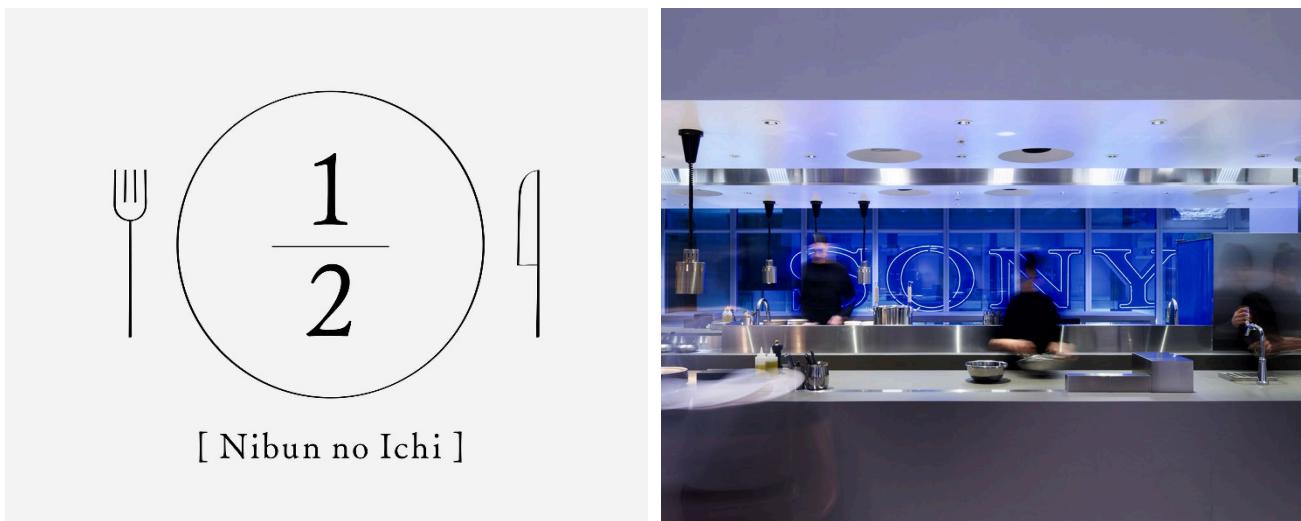
2026年春、ワインバー兼コンセプトストアをオープン予定。



[https://www.instagram.com/maison\\_sota/](https://www.instagram.com/maison_sota/)



## ■ 1/2 (Nibun no Ichi) について



ちょっと少ない、だから良い

1/2 サイズだから、ボリュームを気にせず味わえる。

1/2 サイズだから、いろいろな料理が楽しめる。

1/2 サイズだからと気軽に食べてみたら、料理や食材の見かたが深まった。

Ginza Sony Park だからこそできる、食事の楽しみ方を考えてみました。

普段なにげなく口にしている料理や食材には、

暮らしの中で積み重ねられた歴史があります。

"1/2 (Nibun no Ichi)" は、洋食をベースに、さまざまな国や地域の料理を提供し、

味わうだけでなく、その背景にある物語も楽しむことができる

カジュアルダイニングです。

銀座でのちょっとしたすきま時間で、

美味しいと小さな発見のワクワクを体験してみませんか？

名称	1/2 (Nibun no Ichi)
Instagram	@nibunnoichi.ginzasonypark <a href="https://www.instagram.com/nibunnoichi.ginzasonypark/">https://www.instagram.com/nibunnoichi.ginzasonypark/</a>
通常営業時間	11:00 - 21:00 (L.O. 20:00) ※ イベント時は異なる場合があります
休業日	Ginza Sony Park の閉園日、年末年始 ※ その他臨時休業日は1/2 (Nibun no Ichi) 公式 Instagram をご確認ください。
場所	東京都中央区銀座 5-3-1 Ginza Sony Park 地下 3 階
決済方法	キャッシュレスのみ (現金不可) クレジットカード (VISA、Master、JCB、AMEX、Diners、DISCOVER)、電子マネー (交通系、iD、QUICPay、Apple Pay)、各種 QR 決済

## ■ Ginza Sony Parkについて



Ginza Sony Park は、東京・銀座の数寄屋橋交差点の一角にある「都会の中の公園」です。公園とは本来、使い方が決められていない余白があるからこそ、人々が自由に関わり、新しい体験が生まれる場所。Ginza Sony Park は、「余白」をデザインすることで、訪れる人が自由に使えるパブリックな場となり、そこに新たな「アクティビティ」を生み出しています。これは、ソニービルが大切にしてきた「街に開かれた施設」というコンセプトを継承したものでもあります。

地下4階・地上5階の特徴的な建築は、あえて銀座の標準的なビルの半分ほどの高さに抑え、街に空間的な余白とリズムをもたらしています。地上は三方が通りに開かれ、地下鉄や地下駐車場とも直結。さらに、地下1階から地上2階へと広がる大きな吹き抜け構造や縦のプロムナードが、街とのシームレスな繋がりをより都会的で立体的なものにしています。

Ginza Sony Park では常設のテナントを設けず、余白を生かした多彩なアクティビティを展開。B3 フロアでは、洋食をベースにしたカジュアルダイニング「1/2 (Nibun no Ichi)」で、食を通じた新しい体験を提供しています。

都会の中の公園を再定義して生まれた Ginza Sony Park は、余白とアクティビティによって、街や人に新たなリズムを生み出し続けます。

### Sony Park 公式 Web サイト・SNS アカウント

Web : <https://www.sonypark.com/>

Instagram : <https://www.instagram.com/ginzasony park/>

X : <https://x.com/ginzasony park/>

Facebook : <https://facebook.com/ginzasony park/>

YouTube : <https://youtube.com/ginzasony park/>

@ginzasony park #GinzaSonyPark