

2018年7月17日

レストランの新しい形 Restaurant3.0

料理界の常識に挑戦する鳥羽周作 代々木上原に「sio (シオ)」を7月20日(金)にオープン

代々木上原のフレンチレストラン「Gris (グリ)」のシェフを務め絶大な人気を誇った鳥羽周作が、2018年7月20日(金)に「Gris」の跡地に新たなるレストラン「sio (シオ)」をオープン。料理界にさらなる新風を吹き込みます。

sio

「Gris」時代から素材の本質を見極めた美しい料理と、食べ手の想像を超える斬新なコース構成に定評があった鳥羽。

「sio」ではこれまで培ってきたベースを活かしつつ、生産者の想いを大切に受け継いだコラボレーションを積極的におこないます。

さらに、自身の料理に最も合う飲み物を改めて考え直した結果、フレンチとしては前代未聞のティーペアリングもスタート。ワインペアリングとは違った感動の世界へとといざないます。



Restaurant3.0の取り組み：働き方改革

Restaurant3.0として、働き方の新常識も提案。これまで料理界は、徒弟制度を前提としてきたため、ノウハウを学ばせる代わりに薄給を強いるという慣習が蔓延。若者の他業界への転身や人材不足が取り沙汰されてきました。そこで「sio」では給与体系を一新します。店の利益はスタッフの給料に還元し、鳥羽はメニュー開発やプロデュースなどのコンサルティング業務から収入を得るといった、飲食業界の新しいモデルケースにチャレンジ。料理人を目指す若者に夢を与える。それも「sio」の使命であると考えます。

Restaurant3.0の取り組み：トップクリエイターとの共創型レストラン

店舗にまつわるデザインは「sio」の趣旨にご賛同いただいたトップクリエイターの皆様にご協力いただきました。ロゴはくまモンを手がけた good design company の水野学氏、テーブルウェアは醤油差しから鉄道車輛までさまざまな領域にデザインを提供する PRODUCT DESIGN CENTER の鈴木啓太氏、店内の選曲は、音楽で空間の価値を変える"サウンド・ブランディング"の第一人者でもある沖野修也(Kyoto Jazz Massive/Kyoto Jazz Sextet)氏等、その他多くのクリエイターと一緒に創り上げています。



- オーナーシェフ 鳥羽周作 プロフィール -

1978年5月5日生まれ。サッカー選手、小学校教員を経て、32歳で料理の世界に飛び込んだ異色の経歴の持ち主。

「DIRITTO」「Florilage」「Aria di Tacubo」などで研鑽を積み「Gris」のシェフに就任。2018年7月、オーナーシェフとして自身のすべてを出し尽くしたレストラン「sio」をオープン。

- レストラン「sio (シオ)」 店舗情報 -

所在地：東京都 渋谷区上原 1-35-3

HP：<http://sio-yoyogiuehara.com/>

予約ページ：<https://www.tablecheck.com/shops/sio/reserve/>

営業時間：18時 - 24時（ランチ 12時 - 15時：土日祝のみ）

価格：ディナーコース 10,000円～ / ランチコース 5,800円 / 21時以降はアラカルト

定休日：水曜定休 + 不定休

本リリースに関するお問い合わせ先

社名：ハレンチ株式会社内 sio 事務局 TEL：03-6804-7607 MAIL：hello@harenchi-inc.com

担当者名：木本