

## 食分野の子会社 株式会社Chef's value

レストランCassoloの曜日替わりシェフ(水曜担当)として活躍した  
向井順平シェフが満を持して東京・西新宿にてモダンイタリアンレストランを独立開業!!

プロフェッショナル・エージェンシー事業を展開する株式会社クリーク・アンド・リバー社(本社:東京都港区、代表取締役社長:黒崎 淳、以下C&R社)の食分野の子会社である株式会社Chef's value(本社:東京都港区、代表取締役社長:青木寛和、以下CV)が運営する、レストラン「Cassolo(カッソーロ)」(東京・虎ノ門)のシェフとして活躍されていた向井順平シェフが独立開業いたしました。

向井シェフはCassoloが2024年に開催した第1回 Key Chef コンテスト(イタリアン編)※にてグランプリを獲得し、以降Cassoloならではの仕組み「曜日替わりシェフ※」を活用して料理の腕を振るっておりました。

この度、満を持して向井シェフが独立し2026年4月9日(木) Ristorante YOLHA(リストランテ ヨルハ)をオープンいたしました。美味しい料理をぜひご堪能ください。皆さまのご来店を心よりお待ちしております。

※ Key Chef コンテストとはChef's valueが主催する料理コンテストです。

※※ 曜日替わりシェフとは曜日ごとにシェフが入れ替わり、ディナータイムに創作メニューを提供する取り組みです。

## Ristorante YOLHA(リストランテ ヨルハ)



## ■営業時間・コース

Planzo

11:30~14:30(L.O14:00)

à la carte Pasta.1,800円

Pasta course 3,000円

chef's course 6,000円

Cena

18:00~21:00

YOLHA course 12,000円

(オープン価格 10,000円)

Stagione course 22,000円

(オープン価格 20,000円)

21:00~23:00(L.O22:00)

à la carte Menu



## ■向井シェフからのメッセージ

Ristorante YOLHAシェフの向井と申します。この度は念願であったレストランをオープンすることができました。ゆったりとした空間と暖かいスタッフ、季節を楽しめる様々な食材と料理を共に楽しんでいただけたらと思います。

YOLHAのテーマには体と心を休める場所、様々な事が重なり合う様という意味を込めており、日本の食材を様々な調理法で作るモダンイタリアンのお店です。お客様にとって深い一皿となりますよう精一杯頑張らせていただきますのでぜひお時間ございます時にお越しください。スタッフ一同心よりお待ちしております。

## ■場所

Ristorante YOLHA(リストランテ ヨルハ)

東京都新宿区西新宿6-21-1 B1 B101 アイタウンプラザ

[アクセス]

東京メトロ丸ノ内線 西新宿駅 2番出口 徒歩8分

## ■SNS

[https://www.instagram.com/ristorante\\_yolha/](https://www.instagram.com/ristorante_yolha/)



▼ご予約はこちら

<https://forms.gle/zzkuVAT4fP6qWPTp6>



【報道機関からのお問い合わせ先】

株式会社クリーク・アンド・リバー社 経営企画部 <https://www.cri.co.jp/contact/>

TEL:03-4550-0008 FAX:03-4550-0018 URL:<https://www.cri.co.jp>

## 【レストラン「Cassolo」とは】

「Cassolo」は、料理人の独立開業やスキルアップ、キャリアアップを支援するイタリアンレストランで、Chef's valueの直営スタートアップ飲食店の1号店として2022年11月にオープンしました。飛行機が離陸・着陸する「滑走路」から命名。この店舗で様々な挑戦をした料理人たちが次々と飛び立つと同時に、一緒に飛び続けるための帰還場所でもあるというコンセプトを表現しています。なお、Cassoloでは、旬のお魚やお肉、新鮮なお野菜、四季を感じるこだわりの料理と豊富なワインのラインナップを提供しています。

Webサイト <https://chefz.jp/shop/cassolo/>

X [https://x.com/Cassolo\\_chefs](https://x.com/Cassolo_chefs)

Instagram [https://www.instagram.com/cassolo\\_cv/](https://www.instagram.com/cassolo_cv/)

予約 <https://www.tablecheck.com/ja/shops/cassolo/reserve>



**Cassolo**  
Produced by Chef's value

▼Cassoloに関する記事「シェフに焦点を当てた新しい食の世界」(C&R社公式note)  
<https://note.com/creek/n/nf4114d684974>

<Cassoloで2026年に開催してきたイベント>

▼1/24(土)～ゲーム「夢色キャスト」コラボカフェ「夢色キャスト 10th anniversary special party」

<https://www.cri.co.jp/news/006052.html>

▼2/8(日)料理人コミュニティnocsとのダイニングプレゼンイベント「NEXT TABLE」

<https://www.cri.co.jp/news/006113.html>

▼2/23(月・祝)きりやん×Cassoloコラボカフェ「第1回きりやん里芋収穫祭」

<https://www.cri.co.jp/news/006165.html>

## ■株式会社Chef's value 会社概要

本 社：東京都港区新橋四丁目1番1号 新虎通りCORE

設 立：2022年7月

代 表 者：代表取締役 青木寛和

事業内容：飲食店の運営およびシェフを対象としたエージェンシー事業等

U R L：<https://chefz.jp/>

株式会社Chef's Valueはプロフェッショナル・エージェンシー事業を展開する株式会社クリーク・アンド・リバー社の食分野の子会社で、2022年7月に設立されました。“料理人の生涯価値の向上”をミッションに掲げ、料理人の独立開業やスキルアップを支援するスタートアップ店舗「Cassolo」の運営事業のほか、料理人の就職・転職をサポートするエージェンシー事業(人材紹介・人材派遣)、未経験者のための料理人育成プログラム「シェファカデミー」の運営事業等を展開しております。

## ■株式会社クリーク・アンド・リバー社 会社概要

本 社：東京都港区新橋四丁目1番1号 新虎通りCORE

設 立：1990年3月

代 表 者：代表取締役社長 黒崎 淳

拠 点：東京(本社)・大阪・札幌・仙台・さいたま・横浜・川崎・高崎・金沢・名古屋・京都・神戸・高松・広島・福岡  
・熊本・那覇/ソウル・上海・北京・ロサンゼルス・モントリオール

事業内容：映像、ゲーム、Web、広告・出版、作家、舞台芸術、建築、AI/DX、アスリート分野のプロフェッショナルに特化したエージェンシー事業(派遣・紹介)、プロデュース事業(開発・請負)、ライツマネジメント事業(知的財産の企画開発・流通)を展開しています。C&Rグループとしては、医療、IT、会計、法曹、ファッション、食、ライフサイエンス、CXO、アグリカルチャー分野で同事業を展開しており、その分野は合わせて18にまで拡大しています。

U R L：<https://www.cri.co.jp> (コーポレートサイト) | <https://www.cri.co.jp/website-sns/> (公式サイト・SNS一覧)  
<https://www.creativevillage.ne.jp/> (プロフェッショナル×つながる×メディア「CREATIVE VILLAGE」)



【報道機関からのお問い合わせ先】

株式会社クリーク・アンド・リバー社 経営企画部 <https://www.cri.co.jp/contact/>

TEL: 03-4550-0008 FAX: 03-4550-0018 URL: <https://www.cri.co.jp>