

世界一有名なレストラン「ALAN YAU(アラン・ヤウ)」氏の日本初出店レストラン誕生

## 点心専門店「YAUMAY (ヤウメイ)」

2018年11月8日(木)、二重橋スクエアにオープン!

点心のメニュー数わずか20点!

ALAN YAU 氏率いる世界最高峰チームが厳選したメニューのみを提供

アイエムエムフードサービス株式会社(本社:石川県金沢市、代表取締役社長 CEO:河村 征治)は、ロンドンの伝説的レストラン「HAKKASAN (ハッカサン)」や「パーク・シノワ」を手がけた世界的レストランプロデューサーALAN YAU (アラン・ヤウ) 氏の日本初店舗となる点心専門店「YAUMAY (ヤウメイ)」を、2018年11月8日(木)に開業する大型複合ビル「二重橋スクエア」内にオープンします。

「YAUMAY」は、ロンドンで中華料理として初めてミシュランの星を獲得した伝説的レストラン「HAKKASAN」を立ち上げた一流チームが手掛ける独創的な点心専門店です。一般的に中華レストランではメニューの豊富さが一つの売りである中、世界で活躍するシェフ達が最も美味しいと**厳選した点心20メニューを提供致します**。また、日本の寿司カウンターにインスパイアされ、点心専門店としては珍しいシェフズテーブルを設置するなど、ALAN YAU 氏のこだわりが詰まった空間を提供いたします。



### Point1「最高峰のチームが世界中から厳選した点心20点を提供する点心専門店!」

ALAN YAU 氏率いる世界で活躍する最高峰のチームが厳選した、珠玉の点心20皿を提供致します。「HAKKASAN」や「Yauatcha(ヤウアチャ)」でベストセラーとなっている「ヴェニソンプフ(鹿肉の点心)」など、世界中の美食家達を魅了してきた料理に、日本独自のエッセンスを融合。鹿児島豚など、日本の素材を取り入れることで、より日本人の舌に合うようローカライズされたオリジナリティ溢れるメニューを創りだしました。



**クリスピーダック  
キャビアを添えて**

世界中から支持されるALAN氏の定番メニューCrispy Duckを北京ダックスタイルに仕上げました。キャビアを乗せたYAUMAYオリジナルスタイルでご提供。



**Signature 焼売**

点心の肝となる焼売はミシュラン二つ星シェフYAUMAY料理長SOON氏自慢の一品。考えうる全ての国産豚で試作を重ね、最高の肉質を持つ「きび丸豚」を採用。口の中でフワリと崩れるジューシーで柔らかな食感が特徴です。



**ヴェニソンプフ-鹿肉のパイ包**

HAKKASAN、Yauatchaなどで提供され、ミシュランをはじめ高い評価を得てきた、ALAN氏とSOON氏による代表点心。柔らかい子鹿肉を香ばしいパイ生地で包みあげた独創的点心です。

## Point2「世界中のセレブリティを魅了してきた、トップシェフチーム」

YAUMAYの立ち上げにあたり、レストランーALAN YAU氏がオファーをかけたのは、海外でヘッドシェフを務めていた名だたる4名のシェフ。ミシュランで星を獲得しているレストラン「HAKKASAN」や「Yauatcha」の立ち上げを行ったシェフ・スーン氏、ロンドンのベスト点心レストランや世界の数々の有名ホテルでヘッドシェフを務めてきたワイ兄弟、点心を専門にドバイやロシアなど各地でセレブリティを魅了してきたリー氏によって作り出される独創的な点心は、ここでしか食べられません。



**SOON WAH CHEONG**



**LI YUAN HUI**



**WAI HONG MAN**



**WAI LONG WAA**

## Point3「寿司カウンターにインスパイアされた点心カウンター」

YAUMAYではお寿司のような感覚でカウンター越しに食べたいネタを目の前のシェフに自由にオーダーし、カウンターでお好みの点心を楽しむことができます。インテリアデザインを担当したパリを中心に活躍するJun Yonekawa氏は、お寿司のカウンター越しの注文、提供スタイルからインスパイアを受け、カウンターで点心が楽しめるシェフズテーブルを日本で初めて実現しました。カウンターには、80mmもの厚さがある一枚物のヒノキを使用するなど、こだわりが詰まっています。



### ■ 伝説のレストランーALAN YAU氏



世界各国で数々の有名店プロデュースを手掛ける、カリスマレストランー。現在18か国で展開している日本食レストランチェーン「wagamama」の創業を皮切りに、ロンドンの伝説的レストラン「HAKKASAN」や高級飲茶店「Yauatcha」など幅広い業態のプロデュースを行う。2006年には外食業界への貢献度が評価され、イギリス大英帝国勲章を受賞。

### ■ 「YAUMAY」店舗概要

オープン日：2018年11月8日(木)  
 住所：東京都千代田区丸の内3丁目2番地3号 二重橋スクエア2F  
 電話番号：03-6269-9818  
 座席数：118席  
 営業時間：【ランチ】11:00~15:00 (LO14:30)  
                   【ディナー】17:00~23:00 (LO22:30)  
                   【定休日】元旦、2月第3日曜日

### ■ 会社概要

アイエムエムフードサービス株式会社  
 本社：石川県金沢市森山1-2-1  
 設立：2011年6月  
 代表者：代表取締役社長 河村 征治  
 事業内容：飲食店の経営、飲食店のトータルプロデュース  
 URL：<http://immfoodservice.com/>

### <本件に関するお問い合わせ先>

「YAUMAY」PR事務局((株)イニシャル内) 担当: 名取、山田、塩田、藤原  
 TEL: 03-5572-7334 / MAIL: yaumay@vectorinc.co.jp