

ルーフトップレストラン「THE UPPER」よりモンブランプロジェクトが始動。  
季節の移ろいに合わせ“味”や“形状”が変化する  
シーズナルモンブラン「東京モンブラン」の販売を2021年7月20日(火)よりスタート。  
- 第一弾は、“夏”をテーマにしたパッションフルーツとバジルのモンブラン -



“旅と自然”をテーマにしたルーフトップレストラン「THE UPPER」では、モンブランの概念を覆すモンブランプロジェクト「東京モンブラン」を2021年7月20日(火)より始動することが決定しました。

今回のモンブランプロジェクトは、「モンブラン＝栗」の概念を取り払い、THE UPPERのフィルターを通しモンブランを再構築。季節の中で一番旬の食材を使うことで、“味”や“形状”が変化する今までのモンブランとは一線を画す東京を代表するシーズナルモンブランです。

第一弾となる“夏”を表現するモンブランには、心地よい酸味と甘さのあるフルーツ「パッションフルーツ」と、清涼感のある香りとおほのかな渋みが特徴のバジルを合わせた爽やかな味わいのする「東京モンブラン」。

パッションフルーツを混ぜ合わせたメレンゲをベースに、フレッシュのマンゴーの果肉、清涼感のあるバジルクリーム、モンブランの核にはパッションフルーツのピューレに生姜を加えてアクセントをプラスし味を引き立たせる役割を担っています。

様々な味わいのクリームやクランブルをパッションフルーツのシャンティで球体状にして閉じ込め、サクッと食感のあるメレンゲとともに、すっきりとした清涼感のある味わいが口いっぱいに広がります。

また、「東京モンブラン」には、法政大学デザイン工学部システムデザイン学科 教務助手 山下 和樹氏と共同制作で完成した季節が移ろう際に発生することが多いとされる“霧”をモチーフとした「クローシュ」でモンブランを覆いました。既成概念にとらわれない霧のクローシュには、新型コロナウイルスで先が見えにくい中、モンブラン自体を淡く透けて見える希望の光に置き換え、お召し上がりいただく方へ希望や未来、そして生産者が心を込めて作り上げた素晴らしい食材との出会いをTHE UPPERらしく表現しました。

季節が移ろうごとに変化していくシーズナルモンブランをどうぞ、ルーフトップレストラン「THE UPPER」でご堪能ください。



### 【モンブランプロジェクト 第一弾】

東京モンブラン 単品 2,000円(税込) / ドリンクセット 3,000円(税込)

パッションフルーツを混ぜ合わせたメレンゲをベースに、フレッシュのマンゴーの果肉、清涼感のあるバジルクリーム、モンブランの核にはパッションフルーツのピューレに生姜を加えてアクセントをプラスし味を引き立たせる役割を担っています。

様々な味わいのクリームやクランブルをパッションフルーツのシャンティで球体状にして閉じ込め、サクッと食感のあるメレンゲとともに、すっきりとした清涼感のある味わいが口いっぱいに広がります。

※新型コロナウイルスの影響により、開始時期が急遽変更になる可能性があります。予めご了承ください。

オフィシャル素材は、下記リンクよりダウンロード頂けます。

<https://cutt.ly/AmBdNNL>

<本件に関するお問い合わせ>

TRANSIT GENERAL OFFICE 担当：飯島

E-mail : tgo-press@transit-web.com / TEL : 050-1743-1210

## 【PROJECT MEMBER】

---



### THE UPPER パートナーシェフ

#### 高田裕介

Yusuke Takada

1977 年生まれ / 奄美大島出身

1991 年、辻調理師専門学校卒業後、大阪市内のフレンチ、イタリアン数軒で9年間働く。

2007 年、渡仏。「タイユヴァン」「ミーティング」「ホテルムーリス」で修行を積み、

2009 年に帰国。数店を経て、2010 年、大阪市本町にレストラン「La Cime」を開業。

2012 年度版のミシュランガイド関西にて一つ星を獲得。2016 年度からは5年連続で二つ星に選出される。

2021 年には、ロンドンのウイリアムリードビジネスメディア社の主催する「アジアベストレストラン 50」にてアジア圏の全レストランの8位に選出される快挙を成し遂げた。

---



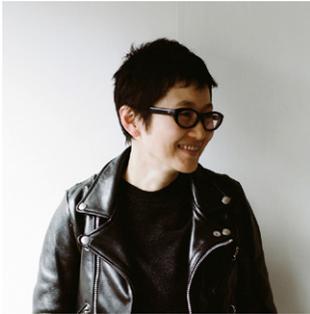
### インテリアデザイン

#### ルケティ クレール

Luchetti Krelle

オーストラリア・シドニーを拠点に活動するスチュアート・クレル、レイチェル・ルケッティによるインテリアデザインスタジオ。機能の創造性と技術的な精度に加え、実践的な知識を組み合わせた独自のデザインアプローチを武器に世界で活躍。最新の環境デザインやプロダクトへの造詣も深く、シドニー工科大学のインテリアデザイン学部の名誉教授として、後進の指導にもあたっている。

---



### ロゴ & ツールデザイン

#### 平林奈緒美

Naomi Hirabayashi

アートディレクター/グラフィックデザイナー

主な仕事：ARTS&SCIENCE, AND THE FRIET, Y&SONS. のアートディレクション/ THREE, ヨウカンアラカルト (虎屋), RIKU (キリン) のパッケージデザイン/サカナクション, 宇多田ヒカルの CD ジャケットデザインなど。

---



### テーブルウェアセレクト

#### 宇南山 加子

Masuko Unayama

1999 年 SyuRo を設立。デザイン会社として、他社製品の企画やブランディング、またホテルやレストランなどのディレクターとして活動。素材感を活かしシンプルながらも、日常と非日常、洋と和などの相対する狭間での空間ありきの提案を得意とする。日本の職人さんの技術また福祉施設と協働しながら、自らのフィルターを通して、日常のオリジナルプロダクトも提案している。オリジナルショップとギャラリーの運営をしながら、インテリアなど空気感を含めてトータルな生活デザインを伝えている。

---



### ミュージックセレクト

#### 田中 知之

Tomoyuki Tanaka

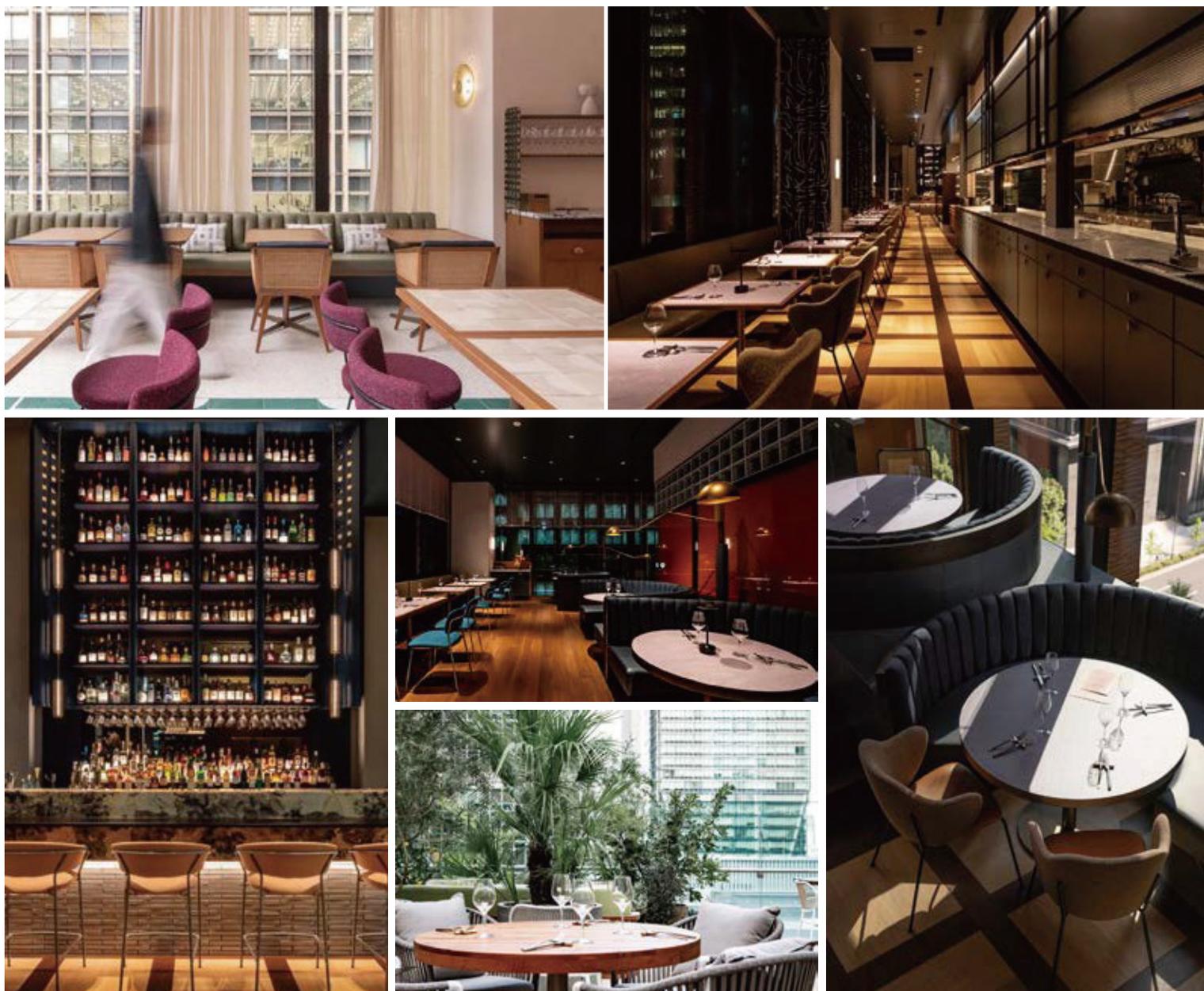
DJ / プロデューサーとして国内外で活躍。多数のアーティストのプロデュースやリミックスも手掛け、世界三大広告賞でそれぞれグランプリを受賞したユニクロの WEB コンテンツ『UNIQLOCK』の楽曲制作や、全米映画『オースティン・パワーズ：デラックス』や『SEX AND THE CITY』へ楽曲提供も。近年では、KAAT 神奈川芸術劇場プロデュース公演『常陸坊海尊』（演出・長塚圭史）の音楽を担当。また「渋谷スクランブルスクエア」46 階の展望フロアのミュージックバー「Paradise Lounge」や、JR 原宿駅・新駅舎 2 階にオープンした「猿田彦珈琲 The Bridge」の音楽監修も務めている。

## 【SPECIAL THANKS】

グリーンディレクション : SOLSO

フラワーアレンジメント : ALL GOOD FLOWERS

## 【THE UPPER 店舗詳細】



正式名称 : THE UPPER  
よみ : アッパー  
住所 : 千代田区丸の内 1-3 丸の内テラス 9F、10F  
営業時間 : ランチ : 11 時 30 分 ~ 14 時 L.O.  
ティータイム : 14 時 30 分 ~ 15 時 L.O.  
ディナー : 17 時 30 分 ~ 22 時 L.O. ※コースは 20 時 30 分 L.O.  
電話番号 : 03-5962-9909  
定休日 : 月曜  
座席数 : 9F 100 席 / 10F 120 席 (店内 76 席 + テラス 44 席)  
ウェブサイト : <https://the-upper.jp/>  
Instagram : @theuppertokyo (<https://www.instagram.com/theuppertokyo/>)

※新型コロナウイルスの影響により、営業時間短縮になる場合がございます、詳しく HP をご覧ください。