

# THE UPPER

Press Release

2023.11.28

丸の内<THE UPPER>は表情が異なる“2階層”にエリアを拡張。  
炭火を使用したグリルプレートが加わり、思わずお酒が進む  
ブラッスリーメニューにアップグレード。



株式会社トランジットジェネラルオフィス(代表取締役社長:中村貞裕)のフラッグシップレストラン<THE UPPER>は、表情が異なる“2階層”にエリアを拡張。開放的なテラス席を備え、上質でありながらも軽快でカジュアルな10階、天井まで伸びる圧巻のバックバーからお迎えするラグジュアリーな9階は記念日や会食に最適。皆様のご利用シーンに合わせてお楽しみいただけます。

そして新たに「Tボーンステーキ」「骨付きショートリブ」を含む豪快な炭火焼きグリルプレートをメニューイン。肉汁が溢れるグリルプレートを<THE UPPER>ならではのブラッスリースタイルで提供いたします。時期や産地により変わる食感や風味を丁寧に吟味し、肉本来の旨味を最大限に引き出すためにチャコールで調理。常温に戻してから強火で一気に焼いた後、数分寝かせ味わいを凝縮させました。さらにソムリエがお食事合わせたドリンクのご提案も。上質な“マリアージュ”に思わずお酒が進みます。

<THE UPPER>は、ミシュラン2つ星を獲得しているパートナー、大阪「La Cime(ラ シーム)」高田裕介シェフが東京で選んだ“ブラッスリースタイル”。日本人好みにアレンジを加えることなく、本場フランスの情緒を感じるクラシックな料理をお届け。

国際色豊かな丸の内から、世界水準のホスピタリティで愉悦のひと時へ誘います。

Tボーンステーキ 1000g/¥18,000-



骨付きショートリブ 1000g/¥13,000-



肉本来の旨味を最大限に引き出すために焼き方を工夫したチャコールで調理。常温に戻して味を落ち着かせ、強火で一気に焼いた後、数分寝かせ味わいを凝縮しました。熱々なお皿に乗せた、豪快かつ旨味をダイレクトに感じられる肉プレートです。

オフィシャル素材は、下記リンクよりダウンロードして頂けます。

<https://x.gd/PHjzA>

<取材に関するお問い合わせ>

TRANSIT GENERAL OFFICE PR 雲類鷲(うるわし)

E-mail : uruwashi-natsumi@transit-web.com

TEL : 080-4749-5216

# THE UPPER

Press Release

2023.11.28

## THE UPPER シェフ



徳島 亨 / THE UPPER シェフ

辻調理師専門学校卒業後、ホテル日航東京(現ヒルトン東京お台場)のモダン・フレンチレストラン「テラス オン・ザ・ベイ」、都内のビストロを経て「トランジットジェネラルオフィス」に入社。数店舗の立ち上げに携わり、トランジットジェネラルオフィスコーポレートシェフに就任。

2020年11月「THE UPPER」のシェフに就任。

2021年には「ダイナスクラブ フランスレストランウィーク」のフォーカスシェフに選出され、イベントアンパサダーであるモデル・森星氏とコラボレーションメニューを発表。



高田 裕介 / THE UPPER パートナーシェフ

1977年、奄美大島生まれ。1991年に辻調理専門学校を卒業後、2007年に渡仏し、修業を積んだのち、2010年に大阪にレストラン「ラシーム」を開業。

2012年にミシュランガイドで一つ星を獲得し、2016年からは6年連続で二つ星を獲得。

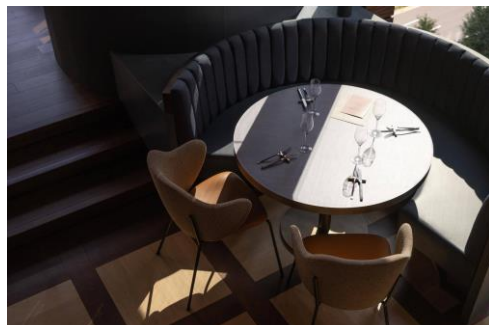
2020年には、ロンドンのウィリアムリードビジネス社が主催する「Asia's 50 Best Restaurant 2020」で10位、2021年8位、2022年は6位に選ばれ、2020年には、アジア圏内のシェフが選ぶ最高の料理人の称号である「シェフズ・チョイス賞」にも選出された。

## THE UPPER 店舗概要

▼10F



▼9F



正式名所 : THE UPPER (アッパー)

住所 : 東京都千代田区丸の内1丁目3-4 丸の内テラス 9・10階

電話番号 : 03-5962-9909

営業時間 : 月曜-金曜 11:00-15:30/17:30-23:00 土曜 11:00-23:00 日曜 11:00-22:00

定休日 : 不定休(丸の内テラスに準ずる)

サイト : <https://the-upper.jp/>

Instagram : <https://www.instagram.com/theuppertokyo/>