

THE ROOF

ROOFTOP BAR & BISTRO

Press Release
2024.12.13

桜島を眺望する天文館随一のルーフトップバー&ビストロ〈THE ROOF〉が
「FAV LUX 鹿児島天文館」に2024年12月13日（金）オープン。

—名古屋の有名店を手掛ける仲野智博シェフがメニュー監修。—



株式会社トランジットクリエイティブ（本社：東京都渋谷区、代表取締役社長：木村学也）がプロデュースし、株式会社トランジットオペレーションサービス（本社：東京都渋谷区、代表取締役社長：大坊健二）が運営する〈THE ROOF（ザルーフ）〉が「FAV LUX 鹿児島天文館」にオープン。

桜島を一望できるルーフトップバー&ビストロ〈THE ROOF〉は、フレンチビストロ「eau」やきとりおでん「大賛成」ベーカリー「na」など多数手掛ける仲野智博シェフがメニュー監修。モーニング（宿泊者のみ）からディナーまでオールデイでの利用が可能です。エリア屈指のルーフトップで食事はもちろん、アペリティフやディナー後のカクテルまでシーンに合わせてお楽しみいただけます。メニューは、ビストロ&ベーカリー「VOLLON」の天然酵母を培養した深みのある酸が特徴のバンドカンパーニュ「自家製パン 発酵バター」をはじめ、VOLLONの人気メニュー「しらすとカラスミのリングイーネ 発酵バターのせ」を提供。メインは、スペイン製炭火オープン“ジョスパー”を使用したグリル料理「骨付きかごしま黒豚のグリル BBQソース」など、鹿児島県産の食材を存分に味わえるグリル料理を多数揃えております。また、「FAV LUX 鹿児島天文館」宿泊者に向けたモーニングボックスも提供。開放感あるテラスで楽しむオリジナルカクテル「SAKURAJIMA/桜島」は、トンカ豆を漬け込んだ芋焼酎とメープルシロップで作るオールドファッションドスタイルのカクテルに、炭化したオレンジをスノースタイルに噴火と火山灰をイメージ。名前の通り桜島から着想を得た一杯に仕上げました。天文館の街並みと桜島を背景にしたスカイスケープを、ビストロスタイルのカジュアルな雰囲気の中でお楽しみいただけます。

コンセプト「Local Mixture Club」の通り、ローカルな賑わいが作れるような名クリエイターが多数参画。ローカルコミュニティが集えるソーシャルクラブを多角的に演出しています。

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/UdXPcO>

〈取材に関するお問い合わせ〉
TRANSIT HOLDINGS PR 赤松

E-mail : akamatsu-kimiko@transit-web.com / TEL : 080-4807-8316

THE ROOF

ROOFTOP BAR & BISTRO

Press Release
2024.12.13

※価格は全て税込です



自家製パン 発酵バター
¥300



しらすとカラスミのリングイーネ
発酵バターのせ
¥1,900



骨付きかごしま黒豚のグリル
BBQソース
¥3,600



鹿児島県産 魚・貝のオープン焼き
¥3,500



バスクチーズケーキ
¥880 (トリュフ追加 ¥500)



フォアグラと黒牛のカイエット
¥2,800



鹿児島県産ヒゲ長海老のカルパッチョ
ウイキョウとバジル
¥1,300



モーニングボックス ※宿泊者のみの提供
¥1,800



ディナーコース (イメージ)
¥4,800



パッションローズ
¥1,400



SAKURAJIMA/桜島
¥1,500



ザ・ルーフ アイリッシュコーヒー
¥1,200

THE ROOF

ROOFTOP BAR & BISTRO

Press Release
2024.12.13

クリエイタープロフィール



仲野智博 / 監修シェフ

17歳から飲食業界に入りキャリアをスタート。フランスや都内レストランで研鑽を積み、26歳で名古屋市に料理教室を開業。2017年に名古屋市内にフレンチビストロ「eau」、2019年やきとりおでん「大賛成」、その後2022年イタリアン「memu」、ベーカリーワインスタンド「na」、2024年にビストロ&ベーカリーレストラン「VOLLON」をオープンし、躍進を続けている。



金澤繭子 / ロゴデザイン

多摩美術大学卒業。広告制作会社を経て、2022年にデザインスタジオkokon inc.を設立。2023年には、現代における“食”のあり方を探究するフードプロジェクトブランド“N.E.W.S PROJECT”を仲間たちと立ち上げる。ロゴから始まるブランド全体のディレクション&デザインや、メインビジュアル、パッケージ、イラスト、タイポグラフィ、WEB制作など多岐にわたり活動中。



STUDIO DIG. / インテリアデザイン

地域の風情、建物の成り立ち、伝統技術、使う人や訪れる人、あらゆるものがストーリーを語る素材でありインスピレーションの源泉となります。なので、私たちはフィールドワークを大切にします。その土地で採れる素材や、伝統工芸、クラフトマンたちと向き合い空間を構築することで、その場所ならではのアウトプットが体現されると考えています。



金井志人 / 染色

奄美大島の伝統技法・大島紬の泥染めをはじめとする天然染色を行う「金井工芸」の二代目。木材やサンゴなど染色する物も従来の概念に囚われないアプローチで島の豊かな自然を色で表現している。



AkihiroWoodworks / ウッドワーク

鹿児島を拠点に活動する木工集団。身近な山から採れた木を使いこなしてカタチを創り、価値を生み出すことで社会に貢献する。「jincup」等オリジナルのプロダクト製品の展開、家具制作、店舗、住宅内装から、彫刻作品、インスタレーション作品の発表など、活動の幅を広げ続けている。良い物を作れば、良い物を使う人が増える。それを続けてゆくこと。それこそが、より良い未来へ向けて、僕等にできる唯一のことだと信じています。良い物の基準を探す旅へ、自分のため、あなたのために。

THE ROOF

ROOFTOP BAR & BISTRO

Press Release
2024.12.13

クリエイタープロフィール



YardWorks / グリーン

作品一つ一つにストーリーを持たせ、創造力と共に後世へと残る庭作りを心掛ける。植物を軸とし、デザインも素材も極力シンプルな外構を植物で演出して彩るような、緻密な植栽設計、エクステリア・ガーデンの提案、外部空間やプロダクトデザインも提案している。個人邸だけでなく、全国各地のリゾート開発、商業施設のランドスケープも手掛ける。“緑のある暮らし”の良さを国境を越えて伝えたい、という思いで、色々なブランドのコラボや国内外で個展やイベントやART WORKを展開。常に新しいことにチャレンジし続けている。THE ROOFのグリーンは、Araheamとのコラボレーションで植栽を行った。



Araheam / グリーン

2009年、鹿児島県大隅半島の鹿屋市でスタートしたAraheamは、観葉植物、多肉多肉植物、庭木など、さまざまな植物の生産卸を行っています。鹿児島はAraheam、東京は千駄ヶ谷のAraheamyを拠点に植物にまつわる様々なご提案をしています。農業生産法人の背景を活かして、植物の生産卸、室内植物のコーディネート、庭の施工まで一貫して植物のある景色を作っています。THE ROOFのグリーンは、YardWorksとのコラボレーションで植栽を行いました。



PMC / ユニフォーム

人が使う事により、モノは初めて完成される。私たちPMCはこの考え方を軸に、独自の審美眼に基づいたデザイン・ライフスタイルの提案を行います。自分たちで新しいモノを生み出しながらその価値を体現していきます。私たちの理想に共通して言えることは、良いモノのデザインはタイムレスであり、それは美しさと機能性も兼ね備えているということ。さらには、それは使い手のライフスタイルを引き立てるモノでなくてはならない。私たち自身の暮らしの中に美と利便性を求め、新たな価値を見出しながら、多くの人が永く使っていききたいと思えるモノを日々探求しています。



山口 郁也 / カクテル

調理の専門学校卒業後、都内のイタリアンレストランで、コーヒーは全く飲めなかったが、エスプレッソとカプチーノの魅力に触れ、JBAの資格を取得。その後、カフェにてドリンクマネージャーを経て、ウェディングレストラン、コーヒースタンドの店舗開発を経験。コーヒーとカクテル、フードペアリングなどの新しい提供を考えるべく2018年、東京 渋谷にある、BAR『The SG Club』、2020年『The Bellwood』の店舗開発に携わり、研鑽をつむ。



赤川直也 / オリジナルコーヒー

2014年にトランジットジェネラルオフィスに入社し、渋谷ヒカリエ『THE THEATRE COFFEE』にてマネージャーとして活躍し、「コーヒーフェストラテアート世界選手権2016」で世界第2位を受賞。その後本社に異動しコーポレートバリスタとして様々な店舗のコーヒーに携わり2018年当社初となるオリジナルロースターカフェ『Little Darling Coffee Roasters』を開業から携わり、各店舗の豆の焙煎を担当している。カメラの腕前もあり、各店舗のメニュー撮影なども担当している。

THE ROOF

ROOFTOP BAR & BISTRO

Press Release
2024.12.13

THE ROOF

ROOFTOP BAR &
BISTRO

正式名称 THE▲ROOF（よみ：ざ▲るーふ） ※▲は半角スペース
住所 鹿児島県鹿児島市山之口町7-30 FAV LUX鹿児島天文館13階
席数 97席（内テラス53席）
予約 <https://www.tablecheck.com/shops/theroof/reserve>
HP <https://the-roof.jp/>
インスタグラム https://www.instagram.com/theroof_kagoshima/

基本営業時間 7:00-24:00（23:00L.O）
モーニング 7:00～10:00（宿泊者のみ）
ランチ 11:30～15:00（L.O. 14:30）
ティータイム 15:00～17:30（L.O. 17:30）
ディナー 金・土曜日 17:30～24:00（L.O. 23:00）
※日～木曜日 17:30～22:00（L.O. 21:00）



■fav / FAV LUX 「fav」（ファブ）は、「旅の豊かさを再定義する」ことをブランドミッションとし、従来の宿泊施設の常識にとらわれない豊かな宿泊体験を提供することを目的としたホテルです。2024年、「みんないれば、もっと楽しい。」を新たなタグラインに設定し、高級ラインの「FAV LUX」（ファブラックス）を立ち上げました。長崎と飛騨高山に続き鹿児島天文館にもオープンし、グループ向けホテルとしての進化を続けています。
公式サイト：<https://www.fav-lux.com/hotel/kagoshimatenmonkan/>



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/UdXPcO>

〈取材に関するお問い合わせ〉
TRANSIT HOLDINGS PR 赤松

E-mail : akamatsu-kimiko@transit-web.com / TEL : 080-4807-8316