

報道関係者各位

2024年10月17日
株式会社Plan・Do・See

フランスで5年連続ミシュランを獲得、凱旋帰国した北村啓太が率いる「apothéose」(東京・虎ノ門)が「ミシュランガイド東京 2025」にて一つ星を獲得

オープンからわずか1年、Plan・Do・Seeが運営する国内初の星獲得店舗に

“日本の風土をフレンチで表現する”をテーマに、食の喜びに目覚めなおす新しいスタンダードを切り開くことを目指す「apothéose/アポテオーズ」(運営:株式会社PlanDoSee[本社:東京都港区]、事業主体:森ビル株式会社)が、本日2024年10月17日(木)「ミシュランガイド東京 2025」で一つ星を獲得したことをお知らせいたします。

公式サイト: <https://apothéose.jp/>



■フランスで5年連続ミシュラン一つ星獲得、凱旋帰国した北村啓太シェフが率いる「apothéose」

フランスの美食レストラン「ERH (エール)」で2019年より5年連続でミシュラン一つ星を獲得した北村啓太が凱旋帰国後シェフを務めるapothéoseは、「日本の風土を、フレンチで表現する」をテーマとしたガストロノミーレストランです。

食の喜びに目覚め直すような新しいスタンダードを切り開くため、フランスで研鑽を積んだ北村啓太が、日本国内特有の食材の追求をし続け、日本の森に自生する木々や葉に着目。在仏15年で得たフランス料理テクニックや欧州型思考を融合させ、スタンダードの再考によるオリジナリティの側面の強化、食の面白さや楽しさの表現を多角的な角度から考え直し日々のメニューが変動します。

食というジャンルを総合芸術体験と捉え、心地よい裏切りや好奇心を掻き立てるような体験をお届けすべく「記憶に残る料理」を創造。世界から見た日本という視点で北村啓太のフィルターを通し、唯一無二のJapan Gastronomyの確立を目指していきます。

Plan・Do・Seeとしても創業32年にして初めて、北村啓太シェフを迎えての協業という形でミシュランを目指した結果、開業1年目で一つ星を獲得するという快挙という結果になりました。

■apothéose 北村啓太シェフよりコメント

この度apothéoseがオープンしてから一年足らずで、初のミシュラン一つ星を獲得できましたこと、光栄に思います。

オープンより約一年、お客様、日本各地の生産者様をはじめ、沢山の皆さまに支えられてきました。

振り返ればこの一年、フランスと日本の食材の違いに戸惑いからスタートした訳ですが、今まで知らなかった日本の素晴らしい食材達のおかげでapothéoseとしてのスタイルが確立し始めてきていると思います。様々な日本の良い素材が、フランス時代とは全く違ったアプローチの表現へと導いてくれました。

世界的に飲食業界でも人材不足が大きな問題になっています。しかし、良いレストランを作る為には志高い、強いチームが非常に重要です。幸運にもフランス・パリからチームと一緒に帰国してくれた事に加え、Plan・Do・See、森ビルとパートナーシップを組めた事により、類を見ないロケーションで、現場のチーム、経営戦略、広報、デザインチーム、経理など、お店を支えてくれる仲間と共にapothéoseの強みを最大限に発揮できたのではないかと思います。

そして、apothéoseの新しい冒険がまた今日から始まります。より一層、apothéoseらしい食の楽しさを皆さまにお届けできるよう、チーム一丸となって精進して参ります。是非フレンチガストロノミーが日本の食材により進化した新たな世界をたのしみに、apothéoseへお越しください。

■「今この瞬間にしかできない表現」をお届けする、日本の風土を味わうディナーコース



< Menu apogée >

素晴らしい生産者との出会いから生み出されたMenu apogee。

日本の風土が育んだ「いのち」とフランス文化を尊重し、旬の野菜の繊細な風味と彩りを存分に楽しめるシェフおまかせコースです。

「Menu apogée」(13品程度) ¥ 25,000 (税込)



< Menu prestige >

自然の恩恵が育んだ厳選の食材で、「最高の瞬間」を演出するMenu prestige。

日本の季節の香りや味わいを感じる旬の食材とハイクオリティのフランスならではの食材を取り入れ、季節ごとの野菜の魅力を余すことなく堪能できる唯一無二のシェフおまかせコースです。

「Menu prestige」(14品程度) ¥ 38,000 (税込)

※リリース時点でのコース内容のため、時期・食材の仕入れにより変動します

■プロフィール



北村 啓太 (きたむら けいた)

1980年滋賀県生まれ。1999年辻調理師学校卒業後小田原「ラ・ナポール」、「レ・クレアシ ヨン・ド・ナリサワ」にて8年間成澤由浩シェフに師事。
2008年渡仏。パリ8区「ピエール・ガニエール」、パリ7区「シェレザンジュ」などの名店を経て、2011年パリ7区「オウ・ボン・アクーユ」にてシェフに就任。
2017年6月から約6年間パリ2区「エール」にてシェフを務め、
2019年より5年連続ミシュランガイドフランスにて1つ星を獲得。
2023年フランスから本帰国し「apothéose」をオープン。

■店舗概要



- 店舗名 : apothéose (アポテオーズ)
住所 : 〒105-5549東京都港区虎ノ門2-6-2
虎ノ門ヒルズ ステーションタワー49階 (TOKYO NODE内)
TEL : 03-6811-2573
営業時間 : 18:00～22:30 (19:30 L.O.)
アクセス : 東京メトロ日比谷線「虎ノ門ヒルズ駅」直結
東京メトロ銀座線「虎ノ門駅」B2出口
開業日 : 2023年11月21日 (火)
席数 : 33席 (個室5席) ※個室をご利用の際は、別途30,000円(税込)とサービス料12%の個室料を頂戴します。
定休日 : 日・月
年齢制限 : 12歳以上 (大人と同じコースを召し上がれる方のみ)
公式サイト : <https://apotheose.jp/>
Instagram : https://www.instagram.com/apotheose_tokyo/
予約URL : <https://omakase.in/ja/r/ze148468>

■ミシュランガイドについて

世界17000軒以上のレストランを紹介する信頼できるレストラン & ホテルのキュレーションプラットフォーム。星やビブグルマンによる料理の評価、持続可能なレストランに光をあてるミシュラングリーンスターによってユーザーのレストラン選び・旅のプランニングをサポート

■株式会社Plan・Do・See 概要

「日本のおもてなしを世界中の人々へ」をミッションに、ホテル、レストラン、ウェディング事業を国内外に展開。任天堂旧本社社屋と建築家・安藤忠雄氏設計監修の新建築が融合したホテル「丸福樓（京都市）」、青山ベルコモンズ跡地に生まれたホテル「THE AOYAMA GRAND HOTEL（東京青山）」、「ORIENTAL HOTEL（神戸市）」、「Southwest Grand Hotel（那覇市）」など、その地域の特性を活かし、街の価値を上げ、「おもてなし業界のトップメゾン」として、関わる人すべてが誇りを持てるような心地よい空間を作り進化させ続けることを目指している。

社名 : 株式会社Plan・Do・See
設立 : 1993年4月
本社 : 〒106-0041 東京都港区麻布台一丁目3番1号 麻布台ヒルズ 森JPタワー
事業内容 : ホテル・レストラン・バンケットの運営
URL : <https://plandosee.co.jp/>