

中華 × フレンチのお店「蓮 de Series」  
2022年1月10日(月) 西麻布 地中海通りにオープン

姉妹店はミシュラン1つ星の人気 中華料理店「Series(シリーズ)」  
2店舗目となる「蓮 de Series(レンドゥシリーズ)」は  
随所にフレンチのエッセンスを加えた、新しい中国料理



株式会社subLime(本社:東京都新宿区、代表取締役社長:奈良正徳)は、2022年1月10日(月)中華 × フレンチ「蓮 de Series (レンドゥシリーズ)」を西麻布地中海通りにオープンいたします。

ミシュラン1つ星、少量多品目の中国料理コースで人気の「Series(シリーズ)」の姉妹店となる「蓮 de Series」は、随所にフレンチのエッセンスを加えた新しい中国料理を「Series」同様、少量多品目のコースでご提供いたします。

## ■「蓮 de Series(レンドウシリーズ)」

「蓮 de Series(レンドウシリーズ)」は、2022年1月10日(月) 西麻布 地中海通り沿いにオープンする中華× フレンチのお店です。ミシュラン1つ星、少量多品目の中国料理コースで注目される「Series(シリーズ)」の姉妹店で、店名でもある「蓮」は、中国では縁起の良い花として知られている「蓮の花」のイメージはもちろん、姉妹店「Series」同様の少量多品目のお料理からなるコース料理の「連なり」や、ペアリングのお飲み物との「連なり」、さらにはお店とお客様の「連なり」など、「連なる」意味も込められたレストランです。

## ■ 中国料理の「強さ」とフレンチの「繊細さ」の連なり

フレンチと中国料理の「連なり」の意味もあります。「蓮 de Series」は、随所にフレンチのエッセンスを加えた新しい中国料理を少量多品目のコースでご提供いたします。中国料理の旨味深き「強さ」にフランス料理の緻密な「繊細さ」を随所に織り交ぜ、現代の中国料理に昇華させたお料理をご提供いたします。

お料理はワインとのペアリングでも。ソムリエの資格を持つ人のシェフが、お料理と連なる最高のワインをお選びいたします。非日常の空間の中にゆっくりと流れる上質な時間を現代の中国料理と共にお過ごしください。

## ■コース料理

### 26品 オープン記念プレミアムコース

1月のみ特別価格:13,800円(税,サ込み)

通常価格:16,800円(税,サ込み)

1月中はオープン記念として、  
シグネチャーディッシュである「和牛ヒレ肉のカツサンド」を含めたコースをご提供いたします。

- ・大根餅 Croquette
- ・北京ダック Terrine de foie gras
- ・松阪牛サーロインよだれ牛
- ・山梨県産信玄鶏手羽先フカヒレ包み焼き
- ・小籠包 Consommé de bœuf
- ・海老チリ Sauce Américaine
- ・和牛ヒレ肉カツサンド海鮮醬
- ・山椒 Macaron 等

※メニュー内容は一例です。

※18時からの一斉スタートとなります。万が一遅れて  
しまいますと途中からのご提供となりますのでご注意ください。

※5名様以上のご予約につきましてはお電話にて承ります。



<取材依頼・お問い合わせ先>

GYRO HOLDINGS株式会社

subLime 広報担当: 設楽(したら) (080-4379-0553)

TEL: 03-5937-6758

MAIL: m.shitara@partners-dining.co.jp

## ■「蓮 de Series」概要

オープン日:2022年1月10日(月)

店舗名 : 蓮 de Series(レンドウ シリーズ)

住所 : 〒106-0031 東京都港区西麻布4-4-9 ミヤハウスB1F  
(東京メトロ日比谷線「広尾駅」4番出口徒歩7分)

電話番号: 03-6452-6953

営業時間: 18:00~21:00 ※18:00~の一斉スタートのみ。

定休日 : 毎週日曜日

席数 : 14席(カウンター席のみ)

URL : 食べログページ

<https://tabelog.com/tokyo/A1307/A130703/13251482/>



## ■ご予約に関して

キャンセル料は前日50%、当日100%を頂戴いたします。

公式ホームページ

(準備中)

食べログページ

<https://tabelog.com/tokyo/A1307/A130703/13251482/>

## ■シェフ

**Executive Chef**

**金子 優貴(写真左)**

2020年4月麻布台にオープンしたチャイニーズレストランSeriesのシェフに就任。同年にミシュランガイドにて一つ星を獲得。シンガポールやインドネシアなど海外での研修で得た各国のスパイスを加えた少量多品目のコースを提供。

**Chef**

**中川 広志(写真右)**

帝国ホテルや restaurant T3 などで研修を積んだフレンチ出身の中川がSeriesにて中国料理を学び、この度「蓮 de Series」のChefに就任。随所にフレンチのエッセンスを加えた、全く新しい少量多品目のコースを提供。



## ■会社概要

商号 : 株式会社 subLime(カブシキガイシャサブライム)

代表者 : 代表取締役社長 奈良 正徳

所在地 : 〒160-0023 東京都新宿区西新宿7-22-43 新宿JECビル4F

設立 : 2006年6月

事業内容: 飲食店の経営、飲食店のコンサルティング業務

資本金 : 2,200万円

<取材依頼・お問い合わせ先>

GYRO HOLDINGS株式会社

subLime 広報担当: 設楽(したら) (080-4379-0553)

TEL: 03-5937-6758

MAIL: m.shitara@partners-dining.co.jp