

《東京》渋谷駅近・ホテルダイニング『MOSS CROSS TOKYO』が 2代目シェフを迎えてこの春より新しい世界観を提案。 西洋×東洋×旬を告げる野菜で創る“和魂洋菜”コース

I.P.S.株式会社（CROSS グループ | 東京都渋谷区、代表取締役 井上翔輝）が運営するレストラン「MOSS CROSS TOKYO（モスクロストークヨー）」（東京都渋谷区桜丘町 3-3）は 2025 年 4 月、2 代目シェフに畑佐氏を迎えました。レストランのコンセプトを『和魂洋菜』（わこんようさい）に進化させ、ランチタイムでは和魂洋菜の魅力を詰め込んだ充実のコースが 3,800 円から楽しめます。



MOSS でしか体现できない“和魂洋菜（わこんようさい）”の世界観

2 代目シェフの就任にともない、西洋の料理技法と東洋のエッセンスを融合した「和魂洋才」という世界観をもう一步進化させ、ご縁をいただく全国の生産者の美味しい野菜をふんだんに取り入れた「和魂洋“菜”」というオリジナルの料理テーマを掲げました。

畑佐シェフは、ポールボキューズや神戸迎賓館などの名店で腕を振るい、2018 年からはフランス・ブルゴーニュ地方のミシュラン 1 つ星「レストラン シャルルマーニュ」にて研鑽を積みました。帰国後、都内フレンチ、モダンスパニッシュ、ガーデンレストランなどで副料理長を務めてきた経験を持ちます。

フレンチの技法をベースとする畑佐シェフですが、MOSS の料理を創作する際はジャンルにはとらわれず、季節、食材、器に至るまでのストーリー性を意識することを重要視しているといいます。

4 月から提供中のコースでは、シェフが得意とする魚料理に春を告げるサワラを使い、春を意識した色彩と味わいに仕上げたり、漢方と牛フィレと淡路島新玉葱のキャラメリゼの「赤×黒」のコントラストを皿の「赤×黒」の色合いにマッチングさせたりと、繊細さと大胆さを兼ね揃えた五感をくすぐる品々を提供しています。

ランチコースは 3,800 円から。人気のプリフィックススタイルでご用意。

ランチでは軽めのランチに最適な 3 皿 11 品「"Scent of MOSS"」から、ディナーと同じ内容を楽しめる 6 皿 14 品の"Inspiration"までの 3 つのコースを用意。ディナーでは、お酒が好きなゲストとの会食に人気な厳選シャンパーニュフリーフロー付プランや、記念日利用におすすめのケーキ付アニバーサリープランなど、多様な用途に合わせたさまざまなプランをご提案しています。

オープンから 1 年。料理で MOSS の新しい風を感じてほしい。

大きな窓から南西に広がる眺望が楽しめる開放感あふれるメインダイニングはテーブル間隔を広めに設けており、落ち着いてゆったりと食事を楽しめます。最大 10 名まで利用可能な個室も完備し、ビジネス会食や接待、お子様連れのママ同志のランチ会の利用に大変好評です。

2 月に開業 1 年を迎え、素晴らしい食材や生産者の方々との出会いや、お客様からいただく要望やニーズにお応えすることで日々進化をしてきた MOSS CROSS TOKYO。2 代目となる畑佐シェフによる新しいアプローチで「和魂洋菜」の可能性を広げていきたい。



2 代目シェフ 畑佐 健太郎 (KENTARO HATASA)



開放感のあるメインダイニング (ディナーの様子)



コースでは旬を告げる野菜を存分に味わえる



ご挨拶の一品。MOSS 不動の看板料理「SHOKADO-9」

店舗情報

店名：	MOSS CROSS TOKYO (モスクロストークヨー)
所在地：	東京都渋谷区桜丘町 3-3 ハイアットハウス東京渋谷 16 階 (Lobby 階)
アクセス：	渋谷駅 各線から徒歩 5 分 渋谷サクラステージより歩行者デッキにて直結
TEL：	03-5428-3893 (レストラン直通)
営業時間	ランチ 11:30～15:00 (L.O.14:00)、ディナー17:30～22:00 (L.O. 20:00)
定休日：	日曜日ディナー/月曜ランチ&ディナー ※祝日や貸切等の事情により変動あり
席数：	メインダイニング～50 名、個室～10 名、半個室～6 名
コース：	ランチ：3,800 円/5,800 円/9,800 円、ディナー：6,800 円/9,800 円/18,000 円 ※税別
運営会社：	I.P.S.株式会社
HP：	https://www.mosscrosstokyo.com/

<報道関係者からのお問合せ先>

レストラン MOSS CROSS TOKYO

TEL：03-5428-3893 E-mail：mosscrosstokyo@ips-cross.com 担当：青木/田原