



# POP UP RESTAURANT



**nok-toi cafe × brasserie épice t. (エピス)**

**2025.4.12 sat - 4.17 thu** ※12日は夜のみ営業

## 限定オープン

南フランス・プロヴァンスのエッセンスを楽しむ、  
東京・広尾のレストラン&ワインバー「épice t.(エピス)」。  
この度、nok-toi caféは「シェフ・イン・レジデンス」のコンセプトから、  
エピスとコラボレーションし、  
期間限定でポップアップレストランを開業します。  
フランス・プロヴァンスで修業を積み、ビーガンやベジタリアンなど  
多様な食事ニーズに対応できるシェフが1週間飛騨に滞在し、  
皆様に飛騨の食材を使った素晴らしいお食事を届けます。  
ランチはセット、ディナーはアラカルトとコースをご用意。  
期間限定のコラボレーションをぜひお楽しみください。

### MENU

#### LUNCH

##### 季節のランチセット

(前菜+パスタ、前菜+メイン+パンなど)

〈予算目安〉1,500円~2,000円

#### DINNER

コース(事前予約)、

アラカルト(飛騨の食材を使ったシェフ創作料理)

〈予算目安〉5,000円~10,000円

- 事前予約可能(下記QRコード)
- キャッシュレス決済可能 ●ビーガン対応可能

## Chef

### 菅野 智子

Tomoko Sugeno



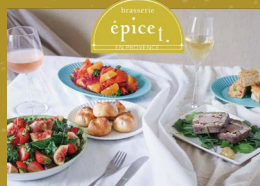
調理師学校を卒業後、都内のホテルやレストランにて、フランス料理・フランス菓子の修業を積み、2015年、自身のブランド「Food Sense」を立ち上げる。毎年夏にはフランス・プロヴァンス地方にてプライベートシェフに従事する他、ロサンゼルスでのカフェ店舗立ち上げや国際クルーズ船でのシェフ等、幅広く活動を行う。ハーブやスパイスをふんだんに使ったスタイルが得意。2020年、素材にこだわったラグジュアリースイーツブランド「tomochocolassic」を立ち上げ、同年、アトリエ兼レストラン「épices de tomoreve」を広尾にオープンし、ケータリング事業も拡大を続けている。

## épice t. エピス

東京都渋谷区広尾5-3-12

[https://www.instagram.com/epice\\_t\\_/](https://www.instagram.com/epice_t_/)

エピスとは、フランス語で「スパイス」を意味します。フランス・プロヴァンス地方は、あらゆる香辛料が海を渡ってやってきて、豊かな食文化を形成してきた場所。épice t. (エピス) は、プロヴァンスをベースに世界中を旅してきたシェフが、各地で見つけたエッセンスを詰め込んだブラッシーです。



## nok-toi cafe

飛騨市古川町殿町7-21

[https://www.instagram.com/nok\\_toi.cafe/](https://www.instagram.com/nok_toi.cafe/)

SATOYAMA STAY TONOMACHIの一角にある、飛騨市古川の古い町並みに佇む築80年の旧スナックを改装したカフェ。期間限定レストランやイベントなどを行うポップアップカフェです。

営業時間

ランチ

11:00~14:00

ディナー

17:00~22:00



ご予約はこちら



# POP UP RESTAURANT



## nok-toi cafe × brasserie épice t.

### April 12<sup>sat</sup>-17<sup>thu</sup>.2025 (\*12th dinner only)

### Limited-Time Offer

'Brasserie épice t.'- a restaurant and wine bar in Hiroo, Tokyo where you will be able to enjoy the essence of Provence, southern France. Now, 'nok-toi café' will collaborate with 'épice t.' to open a pop-up restaurant for a limited time based on the concept of 'A chef in residence'.

A top-chef 'Sugano' who trained in Provence, France and has catered to various dietary needs such as vegans and vegetarians, will stay in Hida for a week and provide delicious meals using Hida ingredients to you.

Lunch is served as a set menu, dinner as a la carte or a course menu. Don't miss the limited opportunity!

### MENU

#### LUNCH

**Seasonal lunch set**  
(appetizer, main, bread etc.)  
about 1,500-2,000yen

#### DINNER

**A course** (reservation required),  
**a la carte** (chef's original cuisine using Hida ingredients)  
about 5,000-10,000yen

\*Advanced reservations available (scan a QR below), cashless payment welcome, vegan options available\*

**Vegan friendly**

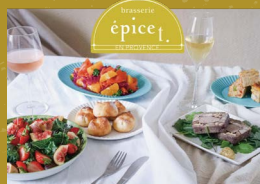
## Chef Tomoko Sugeno



After graduating from culinary school, Sugano trained in French cuisine and pastries at hotels and restaurants in Tokyo. In 2015, she launched her own brand 'Food sense'. Every summer, she engages as a private chef in Provence, France and is also active in a wide range of fields, such as opening a café in Los Angeles and working on international cruise ships. She loves using herbs and spices in her style. In 2020, she launched a luxury sweets brand 'tomochocolassic' that focuses on ingredients, and in the same year, she opened the atelier and restaurant 'épices de tomoreve' in Hiroo, Tokyo and her catering business continues to expand.

## épice t.

5-3-12, Hiroo, Shibuya-ku, Tokyo  
[https://www.instagram.com/epice\\_t\\_/](https://www.instagram.com/epice_t_/)  
'épice' means 'spices' in French. The Provence, France is a place where all kinds has come across the sea and formed a rich food culture. 'épice t.' is a brasserie where the chef, Sugano traveled around the world based in Provence, has packed the essence of each place she had found.



## nok-toi cafe

7-21, Furukawa-cho, Tonomachi, Hida City, Gifu  
[https://www.instagram.com/nok\\_toi.cafe/](https://www.instagram.com/nok_toi.cafe/)  
Located in a corner of 'SATOYAMA STAY TONOMACHI' in the old town of Hida, 'nok-toi café' is a café renovated from 80-year-old snack bar. It is a pop-up-café that hosts limited-time restaurants and events.

**Opening Hours**  
11:00~14:00 (Lunch)  
17:00~22:00 (Dinner)



Reserve now