

仏ミシュランシェフ・松嶋啓介氏×ダイヤモンドダイニング コラボ店舗出店決定!!

話題の新施設「東京日本橋タワー」に 2015年8月フレンチシーフードバルオープン!

株式会社ダイヤモンドダイニング(本社:東京都港区、代表取締役社長:松村厚久)は、戦略的業務提携をしている仏ミシュランシェフ・松嶋啓介氏とのコラボ店舗を今年8月オープン!さらに、松嶋氏とのカジュアルフレンチのマルチコンセプト新店プロジェクトも始動致します。ぜひご期待下さい!

仏ミシュランシェフ・松嶋啓介氏×ダイヤモンドダイニング 新店舗1号店目がいよいよ誕生!

フレンチシーフードバル「Marche aux Poissons」



■仏ミシュランシェフ・松嶋啓介氏×ダイヤモンドダイニングの 新店舗1号店目がいよいよ誕生!

本場フランスのミシュラン一ツ星を外国人最年少で獲得し、フランス芸術文化勲章を持つ世界に認められた料理人・松嶋氏が、ダイヤモンドダイニングとタッグを組み、この夏新たな新業態が誕生!歴史と文化に彩られた街「日本橋」に今年8月いよいよオープン致します!

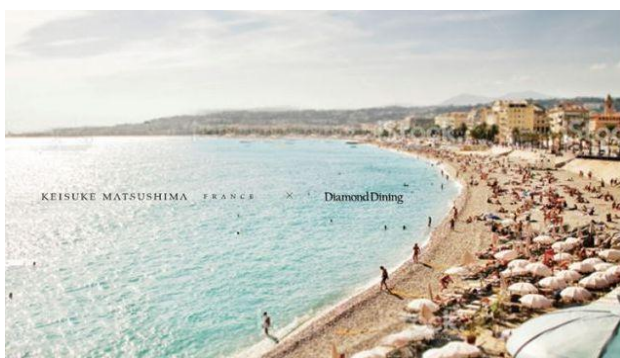
【魚市場発祥の地「日本橋」に、南仏・地中海の風!】

■店舗名:「Marche aux Poissons (マルシェ・オ・ポワソン)」

フランス語で「魚市場」を意味する店名の通り、南仏・地中海をテーマに松嶋氏の持つ本質的な調理技術とフランス文化の造詣の深さを存分に引き出したシーフード料理をご提供。フランス産ワインやこだわりのラム酒とともに楽しみいただけます。

店舗設計は、ニースの姉妹都市・鎌倉を拠点とする ATTA の戸井田晃英氏が担当。南仏の空気感を醸し出す新たな空間を創出致します。

■坪数:23.5坪・30席 ■客単価:昼1500円、夜5500円



出店するのは、東京の国際的地位向上への貢献を図る話題の新施設「東京日本橋タワー」!!

日本橋交差点角というシンボリックな立地に、業務×商業×多目的ホールなどで構成される話題の新施設「東京日本橋タワー」。日本橋の伝統と格式を重んじたデザインの地上35階建ての超高層ビルで、低層階と地下に店舗、イベントホールなどの利便施設、8階以上にオフィスを配置。地下鉄銀座線、東西線、浅草線「日本橋」駅に直結しています。国際会議が開催可能な多目的ホール、観光案内所の設置などを予定しており、日本橋エリアのさらなる活性化の一翼を担うとともに、東京の国際的地位向上、都市再生への貢献を図ると発表された話題の新施設です。

新業態はまだまだ続く!?松嶋氏との新店プロジェクト進行中!!

カジュアルフレンチのマルチコンセプトを多店舗展開!!

■カジュアルフレンチ マルチコンセプトの新店プロジェクト進行中!!

今回オープンする日本橋の新業態を皮切りに、今後松嶋氏との更なる出店計画が進行中! フランスの州や都市など各地域、各食材に特化したカジュアルフレンチ業態をマルチコンセプト展開するプロジェクトが始動しております! 今後のニュースにぜひご注目下さい!!



<松嶋 啓介氏 プロフィール>



松嶋氏は 1977 年福岡生まれ。小学生のころより料理人を夢見、エコール辻東京を卒業後、酒井一之のフレンチ「LE VINCENNES」(東京・渋谷)の門を叩く。

20 歳で渡仏し、フランス各地で修業を重ねたのち、2002 年の 25 歳、フランス・ニースにレストラン「Kei's passion」をオープン。南仏の素材を活かした斬新な料理が評判を呼び、2006 年、28 歳の時に本場フランスのミシュラン一ツ星を外国人最年少で獲得。名称を「KEISUKE MATSUSHIMA」に改めて拡大オープンし、ミシュラン 10 年連続一ツ星獲得。2010 年 7 月、フランス政府よりシェフとしては初めて、さらに最年少で「芸術文化勲章」を授与される。日本国内においては、2009 年 6 月、東京・原宿に「Restaurant-I」を開店。2014 年 7 月開業 5 周年を迎え、ニース本店と同じ「KEISUKE MATSUSHIMA」に店名変更。

メニューコンセプトから、空間演出に至るまで「ニースを時差なく感じられる素朴なラグジュアリー」を体現している。

<関連ニュース>

・松嶋啓介氏と業務提携締結 本質的な食とマーケティング活動の創造へ

<http://www.diamond-dining.com/news/2014/12/01/1078>

・「KEISUKE MATSUSHIMA」ミシュラン一ツ星 10 年連続獲得を達成! シェフ研修制度「情熱修行」プロジェクトも始動!

<http://www.diamond-dining.com/news/2015/02/03/1849>

ダイヤモンドダイニンググループは、今後も料理・サービス共に高いクオリティーを追求し続け、より一層お客様にご満足いただける店舗展開を行ってまいります。

【本リリースに関するお問い合わせ】

株式会社ダイヤモンドダイニング 企業広報担当 江角

TEL 03-6858-6074 FAX 03-6858-6077

E-mail s_uzumi@diamond-dining.com HP <http://www.diamond-dining.com/>