

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  
フレンチキスプロジェクト始動！！

第1弾 魚市場発祥の地「日本橋」に南仏・地中海の風！

『Marche aux Poissons (マルシェ オ ポワソン)』  
8月24日(月) グランドオープン

  
Marche aux Poissons



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、戦略的業務提携を締結しているフランス本国のミシュランシェフ松嶋啓介氏をエグゼクティブプロデューサーとして、南仏プロヴァンスの食文化を皆様に楽しんで頂く『Marche aux Poissons (マルシェ オ ポワソン)』を2015年8月24日(月)に東京都中央区日本橋にオープンすることをお知らせいたします。

### コンセプト



#### 【"フレンチキス"を日本中に】

フランス芸術文化勲章シュバリエの称号を持ち、フランス文化に造詣が深いフランス本国のミシュランシェフ松嶋啓介氏と共に、高級フレンチでもない、フランス風料理でもない、リアルにフランス本国で親しまれている食文化の楽しさを伝え、啓蒙して参ります。

本場フランスの様々な地方で修業を重ねた松嶋シェフの知識と知恵、調理技術を当社展開店舗に伝播。日本では味わえなかった“本質的”なフランスの文化に触れ、知る（フレンチキス）事で、お客様にも新しい発見をしていただき、幸せな気持ちになっていただきたい…そんな想いをベースに、フランスの各地域文化に着目し、異なったテーマでフレンチのマルチコンセプト展開をして参ります！



## 【フランスの港町のマルシェを再現した新業態】

店名はフランス語で「魚市場」を意味。地中海の豊富な恵みを受ける南仏プロヴァンス、マルセイユで親しまれる本場のブイヤベースを中心に、地元で愛される地中海の料理を厳選してラインナップ。新鮮な魚介の魅力を引き出す料理は、世界一とも評されています。

また、この地方では、漁師たちがラム酒を飲みながら、料理を楽しむ文化があることから、当店でもラム酒を多数品揃えました。

制服には、フランスの地元の漁師や船乗りたちの大切な仕事着であるマリンセーターを生み出したブランド **SAINTJAMES** を採用しています。

フランス芸術文化勲章シュバリエの称号を有する松嶋シェフをエグゼクティブプロデューサーに迎えて生み出した、新しいスタイルの魚介専門フレンチレストランです。



## 店内

フランスにある港町のマルシェをイメージしたスタイリッシュで開放的な空間。

圧倒的な存在感を放つ特注のアイスベッドには、シズル感のある魚介等の厳選食材がずらりと並び、大理石のカウンター席からは、シェフの仕事を目の前でお楽しみいただけます。

この他、ゆっくり落ち着いてお食事を楽しめるテーブル席もご用意。

おひとり様でも、気が置けない仲間との集まりでも、シーンに合わせてご利用いただけます。

青い天井に配置されたダウンライトは、ある星座がカタチどられています。

さて何座が見られるのでしょうか？



## 【お席詳細】

◆テーブル席 2名様用テーブル席×10卓（4名様席としてご利用いただけます）

◆カウンター席×10

## FOOD

フランスの豊かな食文化の一端を担っている南仏・地中海の新鮮なシーフード料理をご提供。

本質的なプロヴァンスの食文化をベースに代表的な料理であるブイヤベースの他、

季節の旬の魚を使用したオススメの黒板メニュー等もご用意しています。

他では味わえない『ブイヤベース憲章』に基づく、本物のブイヤベースを、君は味わったことがあるか！？

### 【Amuse】

#### ◇真実のラタトゥイユ

…フランス南部プロヴァンス地方、ニースの野菜煮込み料理「ラタトゥイユ」を好きなだけお取り分け致します。名前の通り食事前の“お楽しみ”を演出するアミューズ。



真実のラタトゥイユ

### 【Entrée 前菜】

#### ◇鯖サンドイッチ ボスボラス海峡風

¥750

…フランス語の「Çava (元気)？」とサバをかけた遊び心のあるネーミングのサンドウィッチは、地中海沿岸で親しまれているスタイルでご提供。



ニースのサンドイッチ“パンバーニャ”  
シミエ庭園風

#### ◇ニースのサンドイッチ“パンバーニャ” シミエ庭園風

¥600

…フランス・ニースにあるシミエ地区の庭園は、かつて修道院の菜園だったとのこと。  
“濡れたパン”を意味する、盛りだくさんのサラダが主体のサンドウィッチ。

#### ◇エビのフランベ パステイスの香り 3尾

¥750

…南仏で欠かせない食前酒“パステイス”で香り付けしました



エビのフランベ パステイスの香り

#### ◇本日の魚のカルパッチョ ギリシャ風野菜添え

¥1000

…野菜（オニオン、にんじん、セロリ、他）の酢漬けをそのままソースにし、「鮎の魚醤」をアクセントに加えました。



本日の魚のカルパッチョ ギリシャ風野菜添え

#### ◇マグログリルの“マルシェ風ニソワサラダ” アンショワイヤードソース

¥1000

…アンショワイヤードソースはアンチョビーの裏漉ししたものにニンニクやオリーブ油を加えた南仏のソース



マグログリルの“マルシェ風ニソワサラダ”  
アンショワイヤードソース

#### ◇南仏セート風イカのパイ包み

¥700

…トマトでイカを煮込んだ南仏の港町セートの名物料理をパイで包みました。

#### ◇その日のキッシュタルト

¥600

…フランスの郷土料理キッシュは地中海沿岸地域でも一般的な料理。季節に合わせた食材でご提供。

#### ◇蟹のサラダ 甲殻類のドレッシングとアボカド

¥800

…フランスでよく楽しまれている甲殻類のオリジナルドレッシングで。



南仏セート風イカのパイ包み

#### ◇ふわふわオムレツ モンサンミッシェルのムール貝のソース

¥800

#### ◇さまざまな地中海のオリーブ

¥400

#### ◇本日の野菜いっぱいアヒージョ

¥600

- ◇魚介と野菜のアイヨリ ※アイヨリ…南仏料理によく登場するにんにく入りマヨネーズ状ソース ￥1200
- ◇マルシェ風ポテトサラダ ￥500
- ◇トマトとロケット菜のサラダ ￥650
- ◇バケットとカイザーパン デュカ添え ￥400

他



その日のキッシュタルト

### 【Soupe スープ】

- ◇オマール海老のガスパッチョ アンダルシア風 ￥800
- ◇マルシェ名物！濃厚な漁師風磯魚のスープ クルトン添え ￥600

他



### 【Pâtes et Riz パスタ&ライス】

- ◇オマール海老のリングイーネ ￥2500
- …海老の中でも最高級とされ、風味も良く、香り高いオマール海老を、半身贅沢に使用した一品。

蟹のサラダ甲殻類のドレッシングとアボカド

- ◇リグーリア地方の伝統パスタ トロフィエ ￥800
- ◇ブロッコリーとアサリのオレキエッテ ￥1200

他



オマール海老のリングイーネ

### 【Plat 逸品】

- ◇マルセイユ風ブイヤベース ￥2980
- …フランスの地中海側地方の代表的な海鮮スープ料理、『ブイヤベース憲章』に基づく本物のブイヤベース。世界3大スープに選ばれる本物の味をお楽しみください。

- ◇牛ほほ肉のシチュー トリュフの香り ポテトのムースリーヌ ￥1600
- …フランスを代表する料理。赤ワインで煮込んだ牛ほほ肉にトリュフで風味を出しました。



マルセイユ風ブイヤベース

- ◇マルシェからのおすすめお魚料理 ￥1500
- ◇イカのブランチャ パニス添え アイヨリとイカスミ ￥1200
- ◇エイのグルノーブル風 焦がしバターソース ￥1500

他

### 【Dessert】

- ◇アプリコットのブランマンジェ ￥500
- ◇プロバンス風ヌガーグラッセ、ラベンダー風味のアプリコットのクーリ ￥600
- ◇ローズマリー風味のチョコレートとオレンジのシャーベット ￥600
- ◇ラム酒風味のパバ ￥600



牛ほほ肉のシチュー トリュフの香り  
ポテトのムースリーヌ

### 【おすすめ！黒板メニュー】

- ◇本日の魚の塩包み焼き
- ◇オマール海老のロースト、バジリコ風味
- ◇カチョカバロのソテー
- ◇8種の250円前菜色々
- ◇マグロのカブレゼ

他



オマール海老のロースト、バジリコ風味

※価格は全て税抜です

## DRINK

南仏の港マルセイユでは、料理と共にラム酒を楽しむ文化が根付いており、本場さながらの楽しさを皆さんにも味わって頂きたいという思いから、実際に現地で飲まれているラム酒を全 20 種取り揃えました。この他、ソムリエ厳選のフランスを中心とした銘醸ワインを多種ご用意しております。



### 【Ram】 …全 20 種類（一部例）

◇デュケーヌ エルベ スー ポア（フランス）	¥700
◇ネグリタ ラム 44°（フランス）	¥800
◇アンティグア イングリッシュハーバー 5年（アンティグア パーブーダ）	¥1000
◇サンタ テレサ 1796（ベネズエラ）	¥1200

### 【Bottele Wine】

#### <赤> 全 14 種類 ¥3500~

◇アンリ フェッシ ムーラン ナ ヴァン（フランス）	¥5800
◇シャトー カントリス ルージュ（フランス・ボルドー）	¥10000

#### <白> …全 11 種類 ¥3500~

◇ドメーヌ ラ フェルム ブランシュ カシス ブラン（フランス）	¥5800
◇シャブリ・レ・ドゥーリヴ オリヴィエ・ルフレヴ（フランス）	¥7200



この他、ロゼ1種、スパークリングワイン全2種、グラスワイン各種もご用意しております。

### <その他ドリンクメニュー>

◇ビール(2種)	¥580~	◇スピリッツリキュール(6種)	¥600~
◇ソフトドリンク(7種)	¥500~	◇ミネラルウォーター(3種類)	¥300~

※価格は全て税抜です

## LUNCH

### 【パッションランチ】（※全てのランチにアンティパスト1種、パン、プチデザート付）

◇ポークの低温ロティ ポルチーニソース	¥1200
◇リッチなワタリガニのトマトクリームスパゲティ	¥1200
◇マルシェからのおすすめお魚料理	¥1200
◇ふわふわオムレツ ムール貝のソース	¥1200
◇アンティパスト盛り合わせ	¥1000

## RESTAURANT DATA

店舗名	「Marche aux Poissons (マルシェ オ ポワソン)」
業態名	フレンチレストラン
住所	東京都中央区日本橋2-7-1 東京日本橋タワーB1
アクセス	地下鉄「日本橋駅」直結又はB8出口徒歩1分、JR線・丸ノ内線「東京駅」八重洲北口より徒歩6分
TEL / FAX	03-3510-9637 / 03-3510-9638
営業時間	ランチ 11:30~14:30 (L.O 14:00) デイナー 17:30~23:00 (L.O 22:30)
定休日	年中無休(施設に準ずる)
総席数	30席(総面積23.5坪)
平均客単価	昼1500円、夜5500円
チャージ	¥500
客層	近隣のOL・ビジネスマン
駐車場	無し
カード	可 (VISA UC DC UFJ DC AMEX JCB セゾン)
メールアドレス	<a href="mailto:marche_aux_poissons@diamond-dining.com">marche_aux_poissons@diamond-dining.com</a>

### <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。

【松嶋啓介氏×ダイヤモンドダイニング戦略的業務提携関連ニュース(2014年11月18日)】

<http://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000144.000007303.html>

### 【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 広報チーム 江角・阿部

TEL 03-6858-6074 / FAX 03-6858-6086 or 020-4662-1757

E-mail: [pr@diamond-dining.com](mailto:pr@diamond-dining.com)

コーポレートサイト: <http://www.diamond-dining.com/>

店舗情報サイト: <http://www.diamond-dining.jp/>