



2013.7/29 (月) 中目黒グランドオープン!

『cuisine francaise NARITA YUTAKA』

あの、話題のシェフ 成田 寛が新ジャンル“ニューフレンチ”で独立!



この度、日本テレビの“行列ができる法律相談所 SP”の募集で約300名の中から選ばれ、今、何かと話題のテレビなどで活躍中のシェフが経営する代官山のイタリアンの店で料理長を勤めていた、あの、実力 No. 1 シェフ 成田 寛 (なりた ゆたか) が、7月29日(月)に念願であった自身のフレンチレストラン 『cuisine francaise NARITA YUTAKA』

(所在地: 東京都目黒区中目黒 1-10-23 リバーサイドテラス 103号) をオープン致しました。

新ジャンル「ニューフレンチ」と称し、日本全国各地の隠れた名産食材を使い、季節によって肉・魚を厳選。伝統かつ斬新な調理スタイルでワインに合う今までにないフレンチを創作。

フランス野菜に近いという力強い鎌倉野菜を神奈川県・鎌倉市のJAが認めた農家が卸している、東京ではたった1軒という八百屋より仕入れ、紫にんじん、紫大根などの野菜をふんだんに使い、まるで水彩画のような目にも鮮やかな彩りと、ひとつひとつの食感にもこだわる。

その他、今注目の ONYBUS COFFEE とのコラボレーションでも話題を集める。

■店舗詳細■



店名 『cuisine francaise NARITA YUTAKA』

場所 東京都目黒区中目黒 1-10-23 リバーサイドテラス 103

電話 03-5734-1214 mail: narita@narita-yutaka.com

営業時間 Dinner 18:00~22:00 Bar 22:00~26:00 月曜定休

おまかせコース 7,000円 ボトルワイン 6,000円~

席数 全26席 カウンター10席、テーブル席 10席 (4名個室あり)



## 《成田 寛 プロフィール》

- ◆1985年 4月生まれ、28歳。 北海道出身。
- ◆幼少時、TV番組「料理の鉄人」を観てフレンチの巨匠、坂井宏行氏に憧れ料理人を志す。
- ◆北海道の調理製菓専門学校を卒業後、株式会社テイクアンドギヴニーズに入社しハウスウエディングの料理に携わる。
- ◆2008年、レストラン「ル・ミュゼ」に入社しセカンドシェフとして活躍。その後、更なる活躍の場を求め2010年渡仏。当時1つ星レストランだった「パッサージュ 53」でセクションシェフとして勤務し2つ星に昇格させる。

◆2011年には2つ星レストラン「Jean francois piege」に引き抜かれセクションシェフとして勤務。本場フランスの星つきレストランでも通用する料理人となる。

◆フランス在中に、友人から、日本テレビの“行列ができる法律相談所 SP “で、テレビなどメディアで大活躍のシェフが経営する代官山のイタリアンの店で、フレンチのできる30歳以下の料理人を募集していると連絡があり、パリから応募。見事300名の応募者の中から料理長として選ばれる。番組の効果とその整ったルックスで、メディアでも話題となる。

◆2012年、同店で、“東京カレンダー”とコラボし、料理長として1年間限定でフレンチのメニューを提供。成田氏の料理に魅了され、新たなお客様を開拓しファン層を広げた。

◆2013年7月29日、中目黒の目黒川沿いに『cuisine francaise NARITA YUTAKA』として、念願のフレンチレストランをオープンさせる。

力強い鎌倉野菜を使用し、伝統かつ斬新な調理スタイルで、新ジャンル”ニューフレンチ”として今までにないフレンチを創作し提供する。

その他、今注目の ONYBUS COFFEE とのコラボレーションでも話題を集める。

◆今後はテレビ番組などにも積極的に露出していく予定。

### ■取材・お問い合わせ■

会社名 : 株式会社キイストーン

所在地 : 〒105-0014 東京都港区芝 3-17-14 三田浜ビル 8F

WEBサイト : <http://www.keys.ne.jp/>

電話番号 : 03-5443-7853 / FAX : 03-5443-7854

担当者 : メディア PR 事業部

川田 由利子 [y\\_kawada@keys.ne.jp](mailto:y_kawada@keys.ne.jp) (直通携帯 : 090-6653-5601)