

## フレンチ×ジビエ×洋食の融合、プレミアムビストロ 「Réglisse (レグリス)」が2019年11月27日(水) 六本木ヒルズに オープン。

すし佐竹（銀座）・ランベリー（広尾）・アサヒナガストロノーム（日本橋兜町）に続く、初のビストロ業態が六本木にオープン。<https://reglisse.jp/>

株式会社スーリール・ド・シュシュ（本社：東京都千代田区丸の内 代表取締役社長：渡辺剛俊）は国内で4店舗目となるレストラン「Réglisse (レグリス)」を六本木ヒルズにオープンいたします。ご予約は2019年11月15日より、オンライン予約（テーブルチェック）にて受付開始いたします。

# Réglisse

レグリスロゴ



店舗イメージ

### • レグリス - コンセプト

Réglisse (レグリス) は、畏まったレストランでなく、カジュアルすぎない。日常使いしていただける「プレミアムビストロ」をテーマとした、フランス料理、ジビエ料理、洋食をビストロスタイルで掛け合わせたレストランです。

店舗は六本木ヒルズのレジデンス棟、六本木けやき坂通り 3Fに位置し、都会の喧騒から少し離れ、穏やかな空気の流れる場所にあります。日々のランチタイム、お仕事帰りの会食や女子会など、大切な方との時間をゆっくりとお過ごしいただけます。

店名の意味：Réglisse (レグリス) とは、リコリス・スペインカンゾウ（甘草）のことで、フランスで昔からグミや飴として定番として人気の味の一つです。自然本来の植物が創り出す、複雑で力強く絶妙な風味を持つ。



リコリス・スペインカンゾウ (甘草)

#### • レグリス - 料理

ランチタイムでは 2,800円/3,500円/5,000円（消費税・サービス料10% 別途）のコースをご用意。  
ディナータイムでは 6,500円（消費税・サービス料10% 別途）のプリフィックススタイルでお好みのお料理をチョイスしていただけるコースをご用意いたします。

##### 《ランチ》

11:30~15:00 LO13:30

¥2,800 (平日のみ) アミューズ、前菜、メインディッシュ(魚or肉)、デザート、食後のお飲み物

¥3,500 アミューズ、前菜2品、メインディッシュ(魚or肉)、デザート、食後のお飲み物

¥5,000 アミューズ、前菜2品、魚料理、メインディッシュ、デザート、食後のお飲み物

##### 《ディナー》

18:00~23:00 LO21:00

¥6,500 プリフィックスコース

アミューズ、前菜3品、メインディッシュ、♫のご飯、デザート、食後のお飲み物

ランチ・ディナーともに、別途消費税、サービス料10%頂戴しております。



フォワグラ入りハンバーグとジャガイモのガレット トリュフソース プリフィックスコース +800円にてご提供

## • レストラン概要

店名：Régliste / レグリス

所在地：東京都港区六本木6-12-2 六本木ヒルズ 六本木けやき坂通り 3F

オープン日：2019年11月27日(水)

営業時間：ランチ 11:30～15:00 (L.O. 13:30) ディナー 18:00～23:00 (L.O 21:00)

定休日：月曜日

価格帯：ランチ (コース) 2,800円～ ディナー (コース) 6,500円～

客席数；24席 (うち個室6席) ※2名様でご利用の場合のみ、別途個室料 5,000円

TEL：03-6804-3306 (11/21より開通)

ホームページ：<https://www.regliste.jp>

オンライン予約：<https://www.tablecheck.com/shops/regliste/reserve>

公式フェイスブック：<https://www.facebook.com/regliste.roppongi>

## • シェフ 波多野 猛 (はたの たけし)



シェフ 波多野 猛

波多野 猛 (はたの たけし) 神奈川県出身

洋食レストランを原点に持ち、パリのレストラン、日本国内でミシュラン三つ星を獲得しつづけるフレンチの最高峰レストランで修行を重ねた 波多野 猛 がシェフに就任。

### - シェフプロフィール -

麻布十番「グリル満天星」

銀座「ホテル西洋銀座」

青山・外苑前「ラミ・デュ・ヴァン・エノ」

丸の内「メゾンバルサク」

フランス・パリ「プティ・ヴェルド」

フランス・ジョワニー「ラ・コート・サンジャック」※ミシュラン・フランス 2つ星

フランス・ポイヤック「コルディアン・バージュ」※ミシュラン・フランス 2つ星

フランス・ペリゲー「シャトー・ラ・レイナ」※ミシュラン・フランス 1つ星

恵比寿「ラ・ターブル・ドゥ・ジョエル・ロブション」※ミシュラン東京 2つ星

自由が丘「ラ・レガラード」※ゴ・エ・ミヨ 2019 東京「POP」掲載

【レグリス シェフ 波多野 猛からご挨拶】

料理人として、繊細さと大胆さのバランスを意識しつつ、永く愛される旨い料理を作り続けることが私が学んできた洋食、フランス料理に対する恩返しだと考えております。皆様のご来店を心よりお待ちしております。

- 支配人 戸田 健太郎



支配人 戸田 健太郎

戸田 健太郎 鳥取県米子市出身  
銀座・丸の内、西麻布のミシュラン星付きレストランなどでソムリエ・支配人を務めた戸田健太郎が支配人に就任。

【レグリス 支配人 戸田健太郎からご挨拶】

この度、六本木ヒルズにオープンするプレミアムビストロ「レグリス」の支配人に就任する事となりました。レグリスはシェフ波多野が得意とするジビエや自身の原点である洋食も取り入れた、本物を気軽に楽しめる新しいビストロスタイルです。大きな窓から明るい光が差し込むランチタイム、少し大人な雰囲気ですっきり過ごしていただけるディナータイム、様々なシーンでお使いいただけるレグリスへご来店心からお待ちしております。

- ソムリエール 波多野 香織



ソムリエール 波多野 香織



波多野 香織 神奈川県出身

シェ・イノ姉妹店「ポンドール・イノ」ソムリエール、奥沢「ラ・レガラード」ソムリエール。

2018年 シニアソムリエを取得。

【レグリス ソムリエール 波多野 香織からご挨拶】

私たちレグリスのワインのテーマは"Wine Journey"です。

今では世界各地で素晴らしいワインが創られ、生産者の哲学によりワインのスタイルもたくさんあります。そのなかから厳選し、世界各国のスパークリングワイン・白ワイン・赤ワイン・ロゼワイン・アンバーワインなど計12種類のワインがグラスでお楽しみいただけます。また、お料理に合わせたデギュスタシオン・メニューもおすすめです。シェフ波多野のクリエイティブな一つ一つのお皿にソムリエがワインをライブ感覚で合わせていきます。

私たちソムリエはお客様と共にシェフの哲学を共有し、ワインをエッセンスとして扱い、ともに"たのしい"を創りだせたらと思っています。

- レグリスのご来店、ご予約方法に関してのお問い合わせ

ご予約・お問い合わせ TEL : 03-6804-3306 (11/21より開通)

ホームページ : <https://www.reglisse.jp>

オンライン予約 : <https://www.tablecheck.com/shops/reglisse/reserve>

-----  
<株式会社スーリール・ド・シュシュ 会社概要>

■会社名 : 株式会社スーリール・ド・シュシュ

■所在地 : 東京都千代田区丸の内2-2-1 岸本ビル 5F

■電話番号 : 03-6212-0330

■代表者 : 代表取締役 渡辺 剛俊

■事業内容 : レストラン・ワインスクールなどの経営

■設立 : 1972年8月18日

■URL : <https://s-chouchou.co.jp/>

<運営レストラン・スクールご紹介>

すし佐竹 (銀座) 東京都中央区銀座8-18-16

<https://sushi-satake.com/>

ランベリー (広尾) 東京都港区西麻布3-13-10 パークサイドセピア 2F

<https://www.lembellir.tokyo/>

アサヒナガストロノーム (日本橋兜町) 東京都中央区日本橋兜町1-4 M-SQUAREビル 1F

<https://asahinagastronome.com/>

自由が丘ワインスクール (自由が丘) 東京都世田谷区奥沢2-38-9 月瀬ビル 2F

<https://jws.bz/>

株式会社スーリール・ド・シュシュのプレスリリース一覧

[https://prtimes.jp/main/html/searchrhp/company\\_id/35047](https://prtimes.jp/main/html/searchrhp/company_id/35047)

【本件に関するメディア関係者からのお問合せ先】

株式会社スーリール・ド・シュシュ

レグリス支配人兼広報担当 : 戸田 健太郎

本社直通 03-6212-0330 (2019年11月20日まで)

店舗直通 : 03-6804-3306 (2019年11月21日から開通)

メールアドレス : [kentaro@reglisse.jp](mailto:kentaro@reglisse.jp)