

トランジットジェネラルオフィスは、フラッグシップレストラン「THE UPPER」を2020年11月5日(木)
「丸の内テラス」9F・10Fの2フロアにプレオープン！2021年春、グランドオープンが決定！
- パートナーシェフは、料理界で快進撃を続ける「ラ・シーム」の高田裕介氏 -



THE UPPER

トランジットジェネラルオフィスはフラッグシップレストラン「THE UPPER」を2020年11月5日(木)にプレオープンします。そして2021年春に、グランドオープンすることを決定いたしました。

私たちは遊び場を作る会社です。東京をはじめ、日本中に新たな文化をつくり、皆さまのライフスタイルに影響を与えたい。そんな想いを胸に、街をユニークに昇華させる空間をプロデュースしてきました。

今度の舞台はレストラン。創業20周年を目前に控えたいまこそ、レストランでしかできないクリエイティブ表現によって、皆さまへ心揺さぶる食体験をお届けする新たな一歩を踏み出します。

日本の近代化や経済発展の歴史とともに、その足跡を刻んできた丸の内は、ニューヨークやロンドンといった世界的な都市と並ぶ東京を象徴する街のひとつです。“TOKYO NEW CLASSIC RESTAURANT”をコンセプトとした「THE UPPER」は国際色豊かなこのエリアの美意識や感性と共鳴しながら、地域にダイナミズムをもたらすだけでなく、これからの都市の楽しみ方や現在進行形のカルチャーという付加価値をインストールすることで、丸の内という街を盛り上げます。

時代の気分を先取りしながら、進化を続ける東京の新しいクラシック(最高水準)がここに！

今回パートナーシェフとして迎えたのは、料理界で快進撃を続ける「La Cime」の高田裕介シェフ。

当店の徳島亨シェフが持つスタイルやジャンルをミックスした独創的な発想と、世界を驚かせた高田シェフの持つフランス料理のイノベーティブな感性とクラシックな技がセッションし、美しく重なり合います。非現実的に身を置く醍醐味を存分に感じる時間はまるで、旅先で五感が刺激されるような体験のように感じるはず。

店内インテリアを担当したのは、オーストラリア・シドニーを拠点に、世界的に活躍するデザイン事務所「Luchetti Krelle」。「静寂と活気」をテーマに、2層ある店内を、相反する要素を対比させた創造的な料理に相応しい洗練されたステージを作りあげました。9階は“静寂”をテーマに、都会の喧騒を忘れられるような落ち着いた自然素材とダークカラーを基調にした静謐あるエレガントな空間に。一方10階は“活気”をテーマに、太陽の光が降り注ぐ明るいテラスへと続く開放的な空間を活かし、上質でありながらもモダンで軽快な印象に。

二つの異なる世界を内包する空間は、ゲストにくつろぎと高揚感をもたらします。

オフィシャル素材は、下記リンクよりダウンロード頂けます。

<http://urx.space/U3vM>

<本件に関するお問い合わせ>

TRANSIT GENERAL OFFICE 担当：飯島・関・荒川

E-mail : tgo-press@transit-web.com / TEL : 050-1743-1210

【THE UPPER MENU】



◎THE UPPER DINNER COURSE ¥8,800 円～(税込)

THE UPPER のコース料理は、初めて踏み出す旅の一步のように、まずはウェルカムアミューズとして、胸高鳴るひと口から始まります。その後5種の料理とデザート、ミニシャルディーズまで、香りも味わいも装いも未体験の7皿との出会いを存分に楽しんでいただきます。最後には、また必ず訪れたいと思っただけの、旅を締めくくる一杯のショットドリンクをバーカウンターで！

■旅を締めくくるショットドリンク (3種から1種を選んでいただきます)

【ハンキー・パンキー】

イギリスで最初の高級ホテルとも称されるサヴォイホテルで、喜劇役者のチャールズ・ホートリーが「I am tired. Give me something with a bit of punch in it.(疲れた。何かシャキッとするものを。)」というオーダーによって生まれたカクテル。ジンとスイートベルモットに加水し、ボトリングによってなじませた刺激ある一杯です。

【アラスカ】

バラ、リコリス、ジュニパーベリーを使ったハーブウォーターとシャルトリューズをボトリングによってなじませた、穏やかな夜へと誘う一杯です。

【イスパハン】

ライチ、フランボワーズ、ローズ、を混ぜ合わせた口当たりが柔らかく、酸味の効いたスイーツ感覚で楽しめるノンアルコールカクテルです。

【スモーキーアップルジュース】

ほうじ茶、りんごジュース、ニッキヤクローブを真空にした後、ボトリングによってなじませた、体に香ばしい息を吹き込むノンアルコールの一杯です。

※ディナーコース、ショットドリンクは季節によって変更いたします。

オフィシャル素材は、下記リンクよりダウンロード頂けます。
<http://urx.space/U3vM>

<本件に関するお問い合わせ>
TRANSIT GENERAL OFFICE 担当：飯島・関・荒川
E-mail : tgo-press@transit-web.com / TEL : 050-1743-1210

【THE UPPER A LA CARTE】



【アスピック（卵とジャンボンブランのゼリー寄せ）：1P/¥650(税込)】

真っ白なクリームを纏ったクラシックなフランス料理、アスピックを美しくアレンジ。鶏肉と香味野菜から丁寧に取ったコンソメのゼリー寄せを、濃厚なジャンボンブランに包まれた丸ごと茹で卵がしっかりと支えています。一つ一つの料理の個性が輝きながらも、まとまりのあるひと皿に仕上げました。



【ティアン・ド・クルジェット（ズッキーニの重ね焼き）：¥1,650(税込)】

プロヴァンス地方の伝統的な郷土料理のティアンがスタイリッシュに進化。整然と重なり合ったグリーンとイエローのグリルズッキーニの中から、タイムとにんにくの食欲をそそる香りが品良く広がります。ミントとバジルの爽やかなグリーンソースで味の変化を楽しんでいただけます。



【ヌガーグラッセ：¥1,200(税込)】

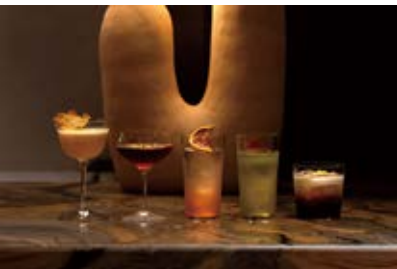
色とりどりのフルーツで飾られた見た目も美しいヌガーグラッセ。イタリアンメレンゲと生クリームを使用し口当たり軽やかに仕上げたヌガーグラッセが、大理石の箱に大事に詰められています。カンパリで漬けたオレンジピールやぶどうなどのフルーツを口に含むと、やさしい甘さの中にビビットな苦味が広がり、最後の一口まで飽くことなく味わえます。



【和栗のモンブラン：¥2,000(税込) / ペアリングセット：¥3,000(税込)】

まるでクリスマスのオーナメントのような、見た目も楽しいモンブラン。渋皮栗と和栗ペーストを合わせた滑らかなクリームに、甘さ控えめの生クリームをたっぷりとのせ、きめ細かに仕上げたメレンゲで包み込みました。口に含んだ瞬間メレンゲがほどけ、和栗の贅沢な味わいが引き立ちます。

【ORIGINAL COCKTAIL】



ビル群に囲まれた立地の中で、まさに“最高峰”を目指した7種のTHE UPPERのオリジナルカクテル。

“旅をテーマ”に国ごとのカクテルをドラマチックに表現しました。

【THE UPPER GIN TONIC：¥1,500(税込)】

まるで山の中のロッジでひと息ついているようなリラックスした気分になるジントニック。山椒ジンや抹茶からなるジントニックから、檜爽やかに香ります。

【CHEF / BARTENDER】



THE UPPER シェフ

徳島 亨

辻調理師専門学校卒業後、ホテル日航東京（現ヒルトン東京お台場）のモダン・フレンチレストラン「テラス オン・ザ・ベイ」、都内のビストロを経て「トランジットジェネラルオフィス」に入社。数店舗の立ち上げに携わり、トランジットジェネラルオフィス コーポレートシェフに就任。2020年11月「THE UPPER」のシェフに就任。



THE UPPER バーテンダー

谷田 歩

大学卒業後、都内のラウンジでバーテンダーとしてキャリアをスタート。並行してレストランのサービススタッフとしても経験を積む。渋谷 TRUNK（HOTEL）や都内の様々なレストランを経て「トランジットジェネラルオフィス」に入社。店舗勤務にとどまらず、新店舗の開業やドリンクメニュー開発等に携わる。2020年11月「THE UPPER」のバーテンダーに就任。

【PROJECT MEMBER】



THE UPPER パートナーシェフ

高田裕介

Yusuke Takada

1977 年生まれ / 奄美大島出身

1991 年、辻調理師専門学校卒業後、大阪市内のフレンチ、イタリアン数軒で9年間働く。

2007 年、渡仏。「タイユヴァン」「ミーティング」「ホテルムーリス」で修行を積み、

2009 年に帰国。数店を経て、2010 年、大阪市本町にレストラン「La Cime」を開業。

2012 年度版のミシュランガイド関西にて一つ星を獲得。2016 年度からは4年連続で二つ星に選出される。

2020 年には、ロンドンのウイリアムリードビジネスメディア社の主催する「アジアベストレストラン 50」にてアジア圏の全レストランの10位に選出される快挙を成し遂げた。

また、同年アジア圏のシェフが選ぶ最高の料理人である「シェフズ・チョイス賞」に選出される。



インテリアデザイン

ルケティ クレール

Luchetti Krelle

オーストラリア・シドニーを拠点に活動するスチュアート・クレル、レイチェル・ルケッティケによるインテリアデザインスタジオ。機能の創造性と技術的な精度に加え、実践的な知識を組み合わせた独自のデザインアプローチを武器に世界で活躍。最新の環境デザインやプロダクトへの造詣も深く、シドニー工科大学のインテリアデザイン学部の名誉教授として、後進の指導にもあたっている。



ロゴ & ツールデザイン

平林奈緒美

Naomi Hirabayashi

アートディレクター／グラフィックデザイナー

主な仕事：ARTS&SCIENCE, AND THE FRIET, Y&SONS. のアートディレクション / THREE, ヨウカンアラカルト (虎屋), RIKU (キリン) のパッケージデザイン / サカナクション, 宇多田ヒカルの CD ジャケットデザインなど。



テーブルウェアセレクト

宇南山 加子

Masuko Unayama

1999 年 SyuRo を設立。デザイン会社として、他社製品の企画やブランディング、またホテルやレストランなどのディレクターとして活動。素材感を活かしシンプルながらも、日常と非日常、洋と和などの相対する狭間での空間ありきの提案を得意とする。日本の職人さんの技術また福祉施設と協働しながら、自らのフィルターを通して、日常のオリジナルプロダクトも提案している。オリジナルショップとギャラリーの運営をしながら、インテリアなど空気感を含めてトータルな生活デザインを伝えている。



ミュージックセレクト

田中 知之

Tomoyuki Tanaka

DJ / プロデューサーとして国内外で活躍。多数のアーティストのプロデュースやリミックスも手掛け、世界三大広告賞でそれぞれグランプリを受賞したユニクロの WEB コンテンツ『UNIQLOCK』の楽曲制作や、全米映画『オースティン・パワーズ：デラックス』や『SEX AND THE CITY』へ楽曲提供も。近年では、KAAT 神奈川芸術劇場プロデュース公演『常陸坊海尊』（演出・長塚圭史）の音楽を担当。また「渋谷スクランブルスクエア」46 階の展望フロアのミュージックバー「Paradise Lounge」や、JR 原宿駅・新駅舎 2 階にオープンした「猿田彦珈琲 The Bridge」の音楽監修も務めている。

【SPECIAL THANKS】

グリーンディレクション : SOLSO

フラワーアレンジメント : ALL GOOD FLOWERS

【THE UPPER 店舗詳細】



オープン日 : 2020年11月5日(木)
正式名称 : THE UPPER
よみ : アッパー
住所 : 千代田区丸の内 1-3 丸の内テラス 9F、10F
店舗面積 : 9F : 380.62 平米 / 10F : 店内 305.48 平米、テラス 98.70 平米
営業時間 : Lunch : 11:30-15:00(L.O. 14:30)
Tea : 14:30-16:30(L.O. 16:00)
Dinner : 17:30-23:00(コース L.O. 21:00 / フード L.O. 22:00 / ドリンク L.O. 22:30)
電話番号 : 03-5962-9909
定休日 : 日曜日、祝日(※但し、日曜日が祝前日の場合は営業)
座席数 : 9F 100 席 / 10F 120 席(店内 76 席+テラス 44 席)
ウェブサイト : <https://the-upper.jp/>
Instagram : @theuppertokyo (<https://www.instagram.com/theuppertokyo/>)