

“旅と自然”をテーマにもつルーフトップレストラン「THE UPPER」
暖かな陽の光を感じる“春の旅”をイメージしたメニューが2021年3月12日(金)よりスタート！
- ランチメニューは「中東への旅」、ディナーメニューは「福島への旅」としてラインナップ -



“旅と自然”をテーマにもつルーフトップレストラン「THE UPPER」より、暖かな陽の光を感じる“春の旅”をイメージしたメニューが2021年3月12日(金)よりスタートいたします。

THE UPPER が描く、春のランチの思いは「中東への旅」。

スパイスをたっぷりを使用した THE UPPER のランチメニューには、中東料理のエッセンスと日本料理の出汁、そしてフレンチの技法が融合する洗練されたメニューが揃います。

「中東への旅」をイメージしたランチメニューは肉料理と魚料理の2品。

肉料理には、3種類のスパイスを使ったマリネ液につけた交雑牛と、春キャベツ、つぼみ菜、新玉ねぎなどの春野菜と共に串に刺して丁寧にグリルしました。濃厚なひよこ豆のフムスや、パクチー、青唐辛子、クミンパウダーを混ぜ合わせたハリッサソースの2種類のソースでお召し上がりいただけます。

魚料理には、中東料理で多く使用されるパクチーやクミンなどのスパイスと魚のアラや、真昆布を使用した日本料理の奥深い味わいの出汁を融合させて完成した新感覚の鮮魚のスープ。冬から早春にかけてが旬の銀ダラに軽い食感の衣をまとわせた銀ダラのフリットと共にお召し上がりください。

春のディナーコースには、ヘッドシェフである徳島の思いをたどり、彼の故郷である福島の冬の終わりから春の訪れを THE UPPER のフィルターを通し具現化。冬の食材と早春にかけての食材を利用し、全7品で構成される各メニューには、長い冬に終止符を打ち、軽やかな春を感じさせる“こごみ”や“ふきのとう”などの食材を使用し、コースが進むにつれて厳しい冬の終焉や、うつろう季節のほか、徳島シェフの思いが感じられるコースとなります。

【ディナーコース構成】

「アミューズ：雪解け」…冬野菜カブと、早春の食材ヤリイカを使用した冬から春への移り変わりを表現したアミューズ

「アミューズ：芽生え」…徳島シェフの故郷、福島の名産である鯉と、春の食材こごみを使用した春らしいアミューズ

「前菜：新緑」…フレンチの技法を余すことなく使用した新緑の力強さを感じさせる舌平目とほうれん草で構成される前菜

「メイン：春光」…春の暖かな光をイメージした奄夢豚のロースを丁寧にグリルしたメイン料理

「お物：款冬(ふき)」…生地とスープに春野菜の代名詞「ふきのとう」のピューレを使用したふきのとうの持つ力強さを感じるお物の一品

「グランデセール：苺」…苺ミルクのパルフェを THE UPPER らしく再構成した今までになかった新感覚のパルフェ

「ミネラルディーズ：東京」…「旅の終わりは東京の味を」をテーマとした、濃厚なバナナ味のコース最後の締めにあふさわしいミネラルディーズ

THE UPPER は、3月12日より再始動します。

新型コロナウイルスで外出や旅が難しい今だからこそ、「中東の旅」をテーマにしたランチメニューや、徳島シェフが思い描く「福島への旅」をテーマにしたフルコースをご賞味ください。

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。

<https://cutt.ly/OzjBadz>

<本件に関するお問い合わせ>

TRANSIT GENERAL OFFICE 担当：飯島・荒川

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

【ランチメニュー：テーマ】

THE UPPER が描く春のランチの思いは「中東への旅」。

スパイスをたっぷりを使用した THE UPPER のランチメニューには、中東料理のエッセンスと日本料理の出汁、そしてフレンチの技法が融合する洗練されたメニューが揃います。

新型コロナウイルスの影響で海外旅行が難しい今だからこそ、THE UPPER で「中東への旅」を感じるメニューをお召し上がりください。



【交雑牛シシカバブ ハリッサソース】

今回のテーマとなる「中東への旅」をイメージしたお肉料理。旨味を凝縮しつつもあっさりとした味わいが特徴の交雑牛の腿肉を使用し、3種類のスパイスをオリジナルで配合したマリネ液で24時間じっくりとマリネしました。

丁寧に時間をかけてマリネすることでお肉にスパイスが浸透するとともに、お肉の旨みがしっかりと味わうことができます。春の訪れを感じる“春キャベツ”をはじめ“つぼみ菜”や、“新玉ねぎ”などの旬の野菜と一緒にじっくりとグリル。

ひよこ豆を高速で攪拌して作る濃厚なフムスと、パクチーやイタリアンパセリ、青唐辛子の他、香り豊かなクミンパウダーを混ぜ合わせたハリッサソースの2種類のソースとともに、中東への旅に思いを馳せてみてはいかがでしょうか？



【季節野菜と鮮魚のスープ 銀ダラのフリット】

中東料理で使用されるコリアンダーやクミンなどのスパイスと日本料理の奥深い味わいの出汁を融合させた新感覚の鮮魚のスープには、魚のアラと、真昆布を日本料理の技法を使用して作る出汁をベースに、生姜やレモングラス、エシャロットのほか、台湾醤油や赤味噌をじっくりと煮込んで完成します。冬から初春にかけてが旬の銀ダラにサクふわな衣で包み込み仕上げました。

スープの深い味わいと、軽やかな銀ダラの味わいを思う存分ご堪能ください。

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。
<https://cutt.ly/OzjBadz>

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

【THE UPPER DINNER COURSE】

【ディナーコース：テーマ】

ディナーコースは、THE UPPER ヘッドシェフ徳島の思いをたどり、彼の故郷である福島県の“冬の終わり”から“春の訪れ”をTHE UPPER のフィルターを通して具現化しました。

長い冬に終止符を打ち、軽やかな春を感じさせる“こごみ”や“ふきのとう”などの食材を使用し、コースが進むにつれて厳しい冬の終焉や、うつろう季節のほか、徳島シェフの思いが感じられるコース編成となっております。

新型コロナウイルスで外出や旅が難しい中、徳島シェフが描く“福島の旅”をテーマにしたフルコースをご賞味ください。



【アミューズ①：雪解け】

冬野菜の代表とも呼べるカブと、冬から春にかけてが旬の食材ヤリイカを使用しました。優しい味わいの昆布のピューレや、心地よい酸味の柚子のピューレと合わせたメニューは、冬から春へと季節がうつろうような身の柔らかさのある旬のヤリイカと冬の食材であるカブのシャキシャキとした異なる食感が味わえる春の訪れ「雪解け」を表現したアミューズです。



【アミューズ②：芽生え】

徳島シェフの故郷である福島県の名産、鯉を使用したもう一つのアミューズ。調理の難しい鯉を丁寧に締め、辛味と酸味がアクセントの芥子酢味噌で和えました。さらに、雪原から芽を出す春の食材「こごみ(屈み)」の茎の部分を浅漬けにしたものを合わせ、口の中で鯉の旨味と、こごみの食感、そして芥子酢味噌が一つに融合するまさに春の「芽生え」を感じさせるアミューズです。



【前菜：新緑】

前菜には徳島シェフが今まで培ってきたフレンチの技法を余すことなく詰め込んだ一品となります。身の締まった舌平目にホタテのムースを纏わせ、マッシュルームのソテーと一緒に筒状に巻いて柔らかく蒸し焼きにしました。丁寧に蒸し焼きにした舌平目を飾るのは、色鮮やかなほうれん草のバターソテー、ほうれん草のピューレ、そして、ほうれん草のエスプーマを使用し春の暖かな光に包まれ成長を遂げていく植物の力強さにも通ずる「新緑」のような力強い味わいが楽しめる前菜です。



【メイン：春光(しゅんこう)】

“旅”をテーマにしたメインには、奄美大島の在来豚「島豚」を北海道江別に持ち込み別品種の豚と交配して育てられた「奄美豚(あまみぶた)」を使用した料理となります。奄美豚のロースを丁寧にグリルし、鶏の出汁、赤ワインペネガー、ライム、隠し味に黒糖で整えたソースで仕上げました。梅干しとバルサミコで和えたトレビスのソテーとともにお召し上がりください。厳しい寒さの中で育てられた豚本来の濃厚な“味わい”と、暖かな日差し「春光」のように口の中でほどけていく“旨味”が楽しめるメニューとなります。



【メ物：款冬(ふき)】

長い冬の終わりを告げる春の風物詩である“ふきのとう”のピューレを大胆に麺に練りこみ、さらに、ふきのとうのピューレで合わせた香り高いコンソメスープを使用したメの一品となります。具材には春野菜である“たけのこ”や“田芹”を使用し、楽しい食感をプラスしました。旬の食材をふんだんに使用した料理は、心地の良い暖かな春の風を感じさせるメの一品となります。



【グランデセール：苺】

甘味と酸味の強い早春の今が旬の果物である「苺」を使用した「苺ミルクのバルフェ」がデザート飾ります。THE UPPER のフィルターを通して再構築されたバルフェは、バラの香り付けをした「苺のマリネ」、レモン香るババを黒キャベツのガナッシュで覆い、黒キャベツのパウダーを振りかけた「黒キャベツのパバ」、苺のピューレ、ローズウォーター、バルサミコで作られた苺のソースで構成。苺本来の味わいが楽しめるのはもちろん、口の中で完成する今まで味わうことができなかった新感覚の苺のバルフェをお召し上がりください。



【ミニシャルディーズ：「東京」】

徳島シェフが思い描く春の訪れを感じるコースの終着点はTHE UPPER が店舗を構える「東京」。「旅の終わりには東京の味を」をテーマに、THE UPPER が描く“旅”の終わりにふさわしいミニシャルディーズとしてフルコースの最後を彩ります。マーブルチョコレートでコーティングした球体は口に含むと弾けるようにほどけバナナのピューレが広がります。“福島への旅”の最後の締めくくりにあふさわしいミニシャルディーズです。

【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。

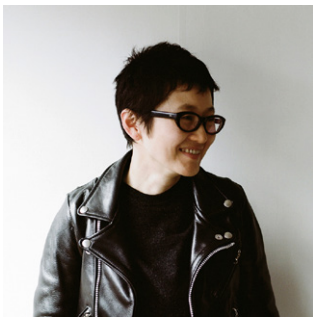


インテリアデザイン

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】



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
営業時間 : ランチ : 11 時 30 分 ~ 14 時 L.O.
ティータイム : 14 時 30 分 ~ 15 時 L.O.
ディナー : 17 時 30 分 ~ 22 時 L.O. ※コースは 20 時 30 分 L.O.
電話番号 : 03-5962-9909
定休日 : 月曜
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/>)

※新型コロナウイルスの影響により、営業時間短縮になる場合がございます、詳しく HP をご覧ください。