

東武ホテルレバント東京 24階 「スカイツリー® ビュー レストラン^{れん}簾」 リニューアルオープン

スカイツリー® ビュー レストラン簾 (れん)

<営業時間>

炭火焼フレンチ=ディナー 17:30 ~ 22:00 (L.O.21:00)

日本料理=ランチ 11:30 ~ 15:00 (L.O.14:00) / ディナー 17:30 ~ 22:00 (L.O.21:00)

<予約・問い合わせ (10:00 ~ 19:00) > TEL = 03-5611-5591

リニューアルした「スカイツリー® ビュー レストラン簾 (れん)」。東京スカイツリー® が一望できる



日本料理
調理長 長嶺 常昭氏

大阪府の家東京店、紀尾井町福田屋で研鑽を積む。関西調理師会「古萌会」理事、日本料理研究会技術理事。「はしり、旬、名残りを献立に取り入れ、素材を生かし、器との彩りを考え、お客さまに季節感を楽しんでいただけるようなお料理をご用意いたします」

団体から個人客を重視した店舗づくり

昨年11月1日、(株)東武ホテルマネジメントフラグシップホテルの東武ホテルレバント東京は、24階レストラン「スカイツリー® ビュー レストラン^{れん}簾」をリニューアルオープンした。席数は日本料理182席から98席とし、炭火焼フレンチレストラン32席を新設。団体を意識した造りから個人を中心とした造りに変更し、個室3室、半個室2室、窓側の席には天井から簾をおろし、隣の席が気にならないような工夫がなされてる。

同店は、東京スカイツリービューを売りに2012年に団体を多く受け入れられるレストランへと変貌したが、再度、団体から個人へシフトをした。今後は地域性を重視し、従来からの顧客のみならず、周辺エリアからの新規顧客、インバウンド客、接待需要に重点を置く。

南側は周りに高い建物もなく、新宿・東京タワー・湾岸エリアの夜景が一望できる。北側は低層住宅の中に東京スカイツリーがそびえ立つ。約1.5kmの程よい距離間に位置する東京スカイツリーを、全景で眺望できるロケーションは、他社にはない特徴である。



日本では珍しいイタリア産のロバ肉を、特注の炭火焼窯と石臼挽き天日海塩を使った調理で楽しめる

炭火焼フレンチ シェフ 柴谷 邦彦氏

レストラン「ル・ポアソン・ルーージュ」を経て渡仏。「オリニャックホテル・セルフ・プラン」「サン＝ジャン＝ピエド＝ポールホテル・ピレネー」「シャートルー ジャン・バルデ」などで活躍した後、帰国し「レストラン・シャンド・ピエール」「レストラン トライアル」の総料理長を歴任。フランス仕込みのシャルキュトリーを提供し続ける。

四季の食感と珍しいロバ肉を堪能

日本料理レストランというと簡易的な日本庭園、和室・カウンター席といった造りが多いが、夜景を見ながら、優雅に、本格的な日本古来の伝統料理を食べることができる。素材本来の味を生かした料理は、江戸っ子が粋な楽しみとして好んだ「走り」だけでなく「旬」と「名残り」を献立に盛り込み、日本料理の華と言われる椀盛の出汁には、一般的には出回らない拘りの「めじ節」を使い、上品な味付けの中に独特のコクのある逸品を作り上げている。

炭火焼フレンチレストランでは、世界でも珍しい、特注の炭火焼窯と石臼挽き天日海塩を使い、塊肉を寝かせ、遠火でじっくりと30分程度かけ旨味を熟成させ、最後に直火でカリッとした食感を演出する。2段階手法でじっくりと熟成肉の旨味を凝縮し、最高の瞬間を見極めながら焼き上げている。素材の牛肉は、直に生産者と面会し納得のいく食肉を選定するといった拘り。ロースやフィレなどいろいろな部位を楽しむこともでき、イタリア北部産のロバ肉なども味わうことができる。

伝統と革新の饗宴・個をコンセプトに、今までにないホテルレストランがリニューアルオープンした。（本誌 長谷川耕平）



煌めきの夜桜ディナー～炭火焼フレンチと南アフリカワインのマリアージュ～