

2015年7月9日

Press Release

報道関係各位

青山 LAPUTA GARDEN 新店舗オープン

RISTORANTE LAGUNA TERRACE STELLA

7月15日(水) イタリアンレストラン グランドオープン



株式会社ユニマツプレシヤス(本社:東京都港区 代表取締役社長:高橋 洋二)は、都心の一等地でトレンドの発信地でもあり、絶好のロケーションに位置する青山において、極上で上質な“ゆとりとやすらぎ”を提供する地上34mの天空レストラン 青山ラピュタガーデン(所在:東京都港区南青山2-12-14 ユニマツ青山ビル9F)の「RISTORANTE LAGUNA TERRACE STELLA」(レストランテ ラグナ テラス ステラ)を、7月15日、イタリア料理の伝統を重んじながら、独自の感性を生かしたイタリアンレストランとしてオープンいたします。

ようこそ！最高の都会のリゾート旅へ。

スウィフトがガリバー旅行記に描いた天空の島“ラピュタ”。

遠い日の少年少女が夢見た天空の楽園。

都会の喧騒から直通のエレベーターで地上34mの世界に降り立つと、そこは“光と風と緑”に演出された別世界。ヨーロッパのリゾートを思わせるラグーンと四季折々の樹々や木々、花々に彩られたガーデン、ここはやっと見つけた、大人たちのための都会のオアシス。

STELLA(星)は天空の時計。

何億光年輝き続ける星を意味するレストランは、“イタリアの真のスピリッツ”を伝える本格的なイタリア料理を提供するRISTORANTEとして誕生します。

■テーマは‘THE SEDUCTIVE’ 魅惑的な洗練

「LAGUNA TERRACE STELLA」は、テーマを‘THE SEDUCTIVE’魅惑的な洗練としています。コンセプトは、LUXE(リュクス)な伝統と革新。

季節ごとのイタリア各地の郷土料理も楽しめるコースや、アラカルトで構成されるメニューを用意し、オーガニック素材を中心に伝統的なイタリアの食材をベースに、新鮮で旬な四季折々の食材を全国から取り寄せ、伝統的かつ革新的な調理技法によりエレガントでセンシュアルな1皿に仕上げます。

RISTORANTE LAGUNA TERRACE STELLAで、魅惑的な洗練を存分にご堪能下さい。

■KPMベルリン陶板画を装飾したインテリア

インテリアには、KPM磁器陶板画(ベルリン王立磁器製陶所)を装飾。白い四角の磁器をキャンバスに見立て、そこに西洋画を磁器彩色で描き上げたもので、当時の貴族や王族がインテリアとしてこぞって収集していました。18世紀末～19世紀初頭の作品が多く、神話の場面、宮廷の雅な生活を描いたもの、国王や女王の肖像画などを装飾し、富貴なインテリア空間を演出しています。

■業界初！挙式や披露宴の時間の設定を設けない一日一組限定の贅沢で自由なウェディングを実現致します

大切な一日をゆっくりと胸に刻む。それがラピュタガーデンのウェディングコンセプトの「SLOW WEDDING」。大人のリゾート空間で心ゆくまで大切なゲストと時間を贅沢に堪能できる。大切な一日のスタートは家族との朝食からスタートし、大切なゲストとゆっくりコミュニケーションを取るためのウェルカムパーティや、トワイライトタイムまで楽しむアフターパーティまでゆっくりと寛ぐウェディングが叶うウェディングステージです。何年経っても色褪せない思い出に、そんな一日を提案します。



■料理長 渡辺知孝 プロフィール

静岡県三島市生まれ。
幼少から山の幸、海の幸に囲まれ料理を愛する。学校に通いながらもレストランで修業。その経験から調理師専門学校へ進み、料理人として生きることを決意した。

国内の複数のレストランで経験を重ねた後、2002年イタリアへ渡る。自然の大地に恵まれ、食材の持ち味を生かした料理に惹かれていく。その後、活躍の場をイタリア各地に広げ、イタリアの伝統料理と郷土料理を独自の視点でマスター。8年間に渡るイタリア生活を終え、日本に帰国し、イタリアで本能以得た感覚を生かして、食材に恵まれた地元の味覚を引き立てようと故郷で開業。

2013年、新鮮な素材の持ち味とテクスチャーを大切に、イタリア伝統を尊重したモダンイタリア料理が高く評価され、「BiCE TOKYO」の総料理長として迎えらる。

今回、イタリア料理の新しいスタイルを創る更なる挑戦を決意し、「STELLA」の料理長となる。イタリア料理の伝統を忠実に守りながらも、オリジナルな感性を生かし、お客様にご満足いただけ愛されるイタリア料理を提供することを座右の銘とする、これからも日本のイタリア料理の改革を担う一人の代表シェフ。

**■総支配人 アンジェロ ビジガリ プロフィール**

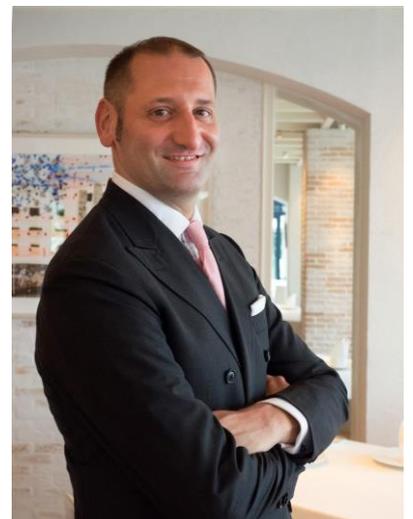
ミラノ近郊の小さな町、メレニャーノ生まれ。
父親の経営する家庭料理の店で育つ。その幼いころからの環境から、人と接することを愛し、影響を受ける。成長する過程において、常に旅行を愛し、様々な国の文化に触れることを望んだ。

結果、異文化を吸収し、自らの成長のためにホテル学校卒業後は、余りある好奇心をもって世界中の様々なレストランで働く。
鋭い感性はますます磨かれ、さらなるサービス技術向上のため、ミラノ5つ星ホテルで修業、その経験を買われ、東南アジアに移り活躍する。

日常生活からアイデアを吸収し、それらを自己の感性で消化しサービスパフォーマンスに生かす。アジアで経験を重ねていくうちに、自らのさらなる飛躍のためにチャンスを求めていた。そして、世界中の地域の中でも、日本に対して常に憧れを持っていた。

ある日、夢が現実となるチャンスに恵まれ、憧れの日本、フォーシーズンズホテル椿山荘東京メインダイニングのレストランマネージャーの地位を得る。その2年半後、マネージャーとしての実力が認められ、さらなる飛躍のチャンスに巡り合い、カレッタ汐留47階の新プロジェクト・現レストランテBiCE TOKYOの代表者に抜擢され13年間に渡り顧客に愛され営業を続けてきた。

「STELLA」では今までのすべての経験を生かし、高級であっても型にはまらず、お客様のご要望を常にかなえる、あたたかいサービスの提供を使命としている。



2015年7月9日

RISTORANTE
LAGUNA TERRACE
STELLA

■「RISTORANTE LAGUNA TERRACE STELLA」概要

- 開店日 : 2015年7月15日
- 住所 : 〒107-0062 東京都南青山2-12-14 ユニマツト青山ビル9F
- TEL : 03-6804-3682 (予約開始時間 12:00~)
- 座席 : 全110席 (店内:ダイニング58席 個室:10名2室 4名1室 テラス:28席)
- 営業時間 : ランチ/未定 デイナー/17:00~22:00(LO)~23:00(Close) 無休
- 料理長 : 渡辺 知孝
- 総支配人 : アンジェロ ビジガリ
- 料金 : ランチ/未定 デイナー/コース: ¥8,000 ¥12,000 ¥16,000 (税込)
- サービス料 : 10%
- クレジットカード : 全て使用可
- ドレスコード : ショートパンツ・ビーチウェア・ビーチサンダル等での来店はご遠慮ください
- お子様のご利用 : 15歳未満のお子様のご利用は不可となります
- ホームページ : <http://laputa-garden.com>



LAGUNA TERRACE STELLA 料理イメージ

■地上34mの天空レストラン「青山ラピュタガーデン」概要

イタリア最高峰の家具ブランド「Cassina」の家具や、「KPM」「ラリック」「ガレ」の美術品などでコーディネートされ、屋外プールを中心にテラスや個室を持つスタイリッシュなイタリアンレストラン、チャイニーズレストランとバーラウンジがあり、都会の一等地の中で、開放的で非日常的な空間を演出しています。

洗練された魅惑的なロケーションで、優雅で贅沢な時間が流れる至高のプライベート空間を TPO に合わせてご堪能いただけます。



青山ラピュタガーデン 外観イメージ

■【玻璃(ボーリー)青山】

本格的な広東料理をベースに、四季折々の食材を使った感性豊かな料理をお楽しみいただける大人向けのチャイニーズレストラン。ミシュラン1ツ星を獲得した経験を持つシェフを料理長に迎え、大胆かつ繊細な一皿を提供いたします。

Global Chinese
玻璃
Bow Lee 青山



■【Bar36(サーティシックス)】

シャンパンや白、赤ワインに各種ウイスキーはもちろん、バラエティ豊かなカクテルを取りそろえ、お洒落な大人の空間を提供するバーラウンジ。食事前のアペリティフやディナー後のひとときを、宝石箱のような東京の夜景と共に楽しめます。

36
THIRTY SIX
BAR & LOUNGE



PRESS RELEASE

本件に関するプレス関係の方からのお問い合わせ先

株式会社 ユニマツプレシヤス レストラン事業部

Tel:03-5770-1652 Fax:03-5770-1675

〒107-0062 東京都港区南青山2-13-10
ユニマツアネックスビル4F

担当:鈴木・大野・持田・江澤