



NEWS LETTER

2019年8月30日 vol.13

キ ッ コ ー マ ン ラ イ ブ キ ッ チ ン ト ー キ ョ ー

「KIKKOMAN LIVE KITCHEN TOKYO」

11月コース料理の予約受付開始！ 食材産地は“福井”！

リージェント台北「晶華軒」蔡少華氏、うかいグループ「kappou ukai」他力野慶太氏が、福井の食材を活かした、“中国料理と和食の融合”を表現したコース料理を開発！

<https://www.kikkoman-livekitchen-tokyo.com/>

2018年11月1日にオープンした、キッコーマンがプロデュースする新たなスタイルのレストラン「KIKKOMAN LIVE KITCHEN TOKYO (キッコーマン ライブキッチン東京)」は、2019年11月5日から11月30日までのメニューを公開しました。予約受付は9月1日に開始します。

「KIKKOMAN LIVE KITCHEN TOKYO」は、国内外で活躍するシェフが開発した、“融合”をテーマにしたコース料理を、実演やトークによる“料理ライブ”と一緒に楽しむことができるレストランです。毎月、異なるジャンルのシェフ2~3人がタッグを組み、新たな料理の開発に挑戦します。また、コース料理には、全国の自治体とのタイアップによる各地の特産品を、月替わりで使用します。

11月5日から11月30日までは、“福井の食材”が登場します。11月のコースは、台湾の最高級ラグジュアリーホテル、リージェント台北の中国料理「晶華軒」の蔡少華氏と、躍動感あふれる次世代の割烹スタイルを提案するうかいグループの割烹料理店「kappou ukai」の他力野慶太氏がタッグを組み、“中国料理と和食の融合”を表現した料理を開発します。両氏が“料理ライブ”に登場する“スペシャルデー”(*)では、楽しいトークと華麗な技を披露します。

(*) スペシャルデー：【蔡氏・他力野氏共演】11月5日、6日、20日、21日、22日(予定)
それ以外の営業日は、「KIKKOMAN LIVE KITCHEN TOKYO」のレストランシェフが料理ライブを行います。



(写真) 左から他力野氏、蔡氏



(写真) コース料理全体イメージ

《本件に関する報道関係の皆様からのお問合せ先》
「KIKKOMAN LIVE KITCHEN TOKYO」PR事務局 (株)ジェーワン
担当：伊藤、神 (ジン)、大柳 TEL：03-3584-4981

《ご掲載の際の読者からのお問合せ先は下記にてお願いいたします》
KIKKOMAN LIVE KITCHEN TOKYO TEL：050-3134-5158 [受付時間] 11:00-21:00

■シェフ プロフィール

サイショウカ シルクスハウス 蔡少華 (リージェント台北「晶華軒」)

1975年、台湾雲林県生まれ。16歳で中国料理の道へ入り、台北の広東料理店にて修業。1992年、「リージェント台北」で修業を積む。その後、台北の有名店にて香港シェフを師とし、中国四大料理の一つである広東料理の研鑽を積む。2012年に再び「リージェント台北」へ戻り、ホテルのメインレストランである「晶華軒(シルクスハウス)」にて料理長を務め、伝統的な広東料理に台湾食文化も取り入れた中国料理を、国賓をはじめ国内外のVIPへ提供している。

たりのけい太 他力野慶太 (うかいグループ「kappou ukai」)

1974年、長崎県生まれ。懐石料理店で経験を重ね、2006年株式会社うかい入社。「東京 芝 とうふ屋うかい」を経て、2014年4月「銀座 kappou ukai」のオープンと共に料理長に就任。2018年3月には「六本木 kappou ukai」の立ち上げを担う。現在は、銀座・六本木の「kappou ukai」の統括料理長として、選りすぐった旬の食材を使った珠玉の一皿を、カウンター越しに伝わる臨場感とともにゲストに届け、和食文化のグローバル発信や人材の育成に積極的に取り組んでいる。

■2019年11月期は“福井の食材”を堪能できるコース料理

協力：福井県

●コース料理の内容

中国料理・和食の2人のシェフが福井県産の食材を使用して考案した、「KIKKOMAN LIVE KITCHEN TOKYO」オリジナルのコース料理を提供します。台湾最高級ホテル、リージェント台北の「晶華軒」のセンスと、「kappou ukai」の世界観が融合した、ラグジュアリーなコース料理をお楽しみいただけます。

前 菜 : 贅沢ちらし鮓 ~炊きたて福井県産いちほまれで~
蒸 煮 : “国宝の宴” 翠玉白菜と肉形石
焼き物 : 寒鰯照り焼き大根 ~北陸の二重奏~
炸 物 : 蟹の甲羅射込み 広東風仕立て
煮 物 : 越前蟹たっぷり 丸焼き海老芋
お食事 : リージェント台北 チャンピオン牛肉麺
デザート : 二色団子入り豆乳スープ、ラ フランス コンポート マンズ信濃リースリング ソルベ
※食材の調達の関係等によりコース内容を変更する場合があります。

●価格

コース料理：お一人様 15,000円 (税込、サービス料10%別途、飲料代別途)
ワインペアリングコース：3杯 5,000円、5杯 7,000円

■「KIKKOMAN LIVE KITCHEN TOKYO」は、“食文化の国際交流”を体感できるレストラン！



●実演やトークによる“料理ライブ”が楽しめるレストラン。

“料理ライブ”は、特設のキッチンステージで行われます。シェフの手さばきを見たり、おいしさを生み出す工夫などの説明を聞きながら、料理をゆっくり味わうことができます。

●“融合”をテーマにした、月替わりのコース料理。

毎月、異なるジャンルのシェフ2~3人がタッグを組み、“融合”をテーマにした新たな料理の開発に挑戦します。コース料理には、全国の自治体とのタイアップによる各地の特産品を使用します。

■店舗情報

店 名	KIKKOMAN LIVE KITCHEN TOKYO (キッコマン ライブキッチン東京)
所 在 地	東京都千代田区有楽町2丁目2-3 ヒューリックスクエア東京 B1F
営 業 時 間	スーベニアショップ 11:00~21:00、カフェ&バー 11:00~21:00 (L.O.20:30) レストラン<完全予約制> 18:00~21:00 (ライブ時間 18:30~20:30) ・“料理ライブ”およびディナーのスタート時間は18:30です(約2時間)。 ・18:30までにご来店いただくと“料理ライブ”をすべてお楽しみいただけます。
定 休 日	土曜日・日曜日定休 *特別営業日: 9月7日(土)、21日(土)、28日(土)、 10月5日(土)、19日(土)、26日(土)、11月9日(土)、30日(土) *定休日以外の休業日: 9月2日(月)、16日(月・祝)、9月23日(月・祝)、30日(月) 10月1日(火)、2日(水)、14日(月・祝)、22日(火・祝) 11月1日(金)、4日(月)
予 約 方 法	専用サイト (https://www.kikkoman-livekitchen-tokyo.com/)にてご予約
客 席 数	70席
料 金	月替わり *2019年11月1日から11月29日までの期間は、 お一人様 15,000円 (税込、サービス料10%別途、飲料代別途)で提供します。