

NORTHERN TERRACE DINER TOKYO

ノーザン テラス ダイナートウキョウ
東京都中央区銀座8-6-15
銀座グランドホテル1F・B1F
tel. 03-3574-9355
www.ginzagrand.com/restaurant/

「僕」は、これまで何軒もレストランを立ち上げてきましたが、一番大事なものは最初のコンセプトだと実感しています。客単価をいくらに設定し、ターゲットは誰なのか、ニーズはあるのか、それらを見極める必要があります。『ノーザンテラスダイナー トウキョウ』をプロデュースするにあたって、銀座にある様々なお店を食べ歩いてみました」と白金のフレンチレストラン「OZAWA」のオーナーシェフを務める小沢貴彦さんは言う。

かつては銀座＝老舗高級店街のイメージが強かったが、現在は海外のハイブランドからファストファッションブランドまで共存する街として、訪れる人々も多様化している。「だから、『ノーザンテラスダイナー トウキョウ』は、“今の銀座”に求められる店にする必要があると考えました。例えば近年銀

座に多く訪れる30代の女性社員が使いやすく、かつ、銀座で食事する満足感を提供する、ということなどです」

フランス料理は「出てくるのが遅い、メニューが分からない」など日本人には敬遠されがちだと、小沢さん。

「“理に適った”料理が理想です。美しく盛り付けられた料理は華やかに感じますし、シェフの見せどころかもしれません。でもお客様はおいしいもの、楽しい時間を求めているだけなんです。だから僕たちは、食事をする側の気持ちを理解した料理やサービスを提供しなければならないと思っています。この店では、誰もが選びやすいメニューにこだわると同時に、レストランでの選ぶ喜びを提供するため、前菜とメインを選べるプリフィクスにしました。そして素材が分かるようなシンプルな料理を常に心がけています」

『ノーザンテラスダイナー トウキョウ』のこだわりのひとつは素材だ。例えば、野菜は全国から有機・無農薬・低農薬のとびきりおいしい旬のものを提供している。また、サービスにおいても、前菜が運ばれるまでのアベリティブと共におみやげが出来るなど、“待たされた感”がないよう、工夫されている。

この店のキッチンで預かるのは、海老原威郎シェフ。かつて小沢シェフのもとで修業、フランスでも研鑽を積んだ。

「彼はセンスがいい。それに華がある。このレストランも白金のお店と同様、オープンキッチンなので厨房の様子がありありと分かります。普通は隠れて見えないところもお客様の目に触れますから、シェフは舞台上がる役者さんのような気持ちで細かいところまで気を配って料理します。一番のおすすめはシェフの働きが見えるカウンター席ですよ」

ニーズが多様化する銀座だからこそ、誰もが“使える”店でありたい

NORTHERN TERRACE DINER TOKYO プロデューサー 小沢貴彦



小沢貴彦

1947年横浜生まれ。「ホテルオークラ」「ア・タント」などを建て白金台にフレンチレストラン「OZAWA」を開店。フランス料理界の重鎮として、素材の扱い方や盛り付けなどに新境地を開き続ける。



上左/季節ごとのおすすめメニューが替わる。上右/厨房で指揮をとるのは、シェフの海老原威郎さん。左/内田繁さんデザインの店内は、今の銀座らしくカジュアルかつ洗練されたスタイル。

NEW TOPICS

ホテル大阪ベイタワー
なにわの伝統野菜で地産地消に取り組む

グランビスタ ホテル&リゾートが運営するホテル大阪ベイタワーでは、館内レストラン「鉄板焼 瑠璃」を中心に、なにわの伝統野菜(本誌P.10参照)を取り入れたメニューの提供を開始します。なにわの伝統野菜は、限られた生産者によって栽培されているため、収穫量が少なく、広く一般的に購入することが難しい状況です。ホテル大阪ベイタワーでは、地域の価値を高め、発信するというビジョンのもと、地域生産者と協力して作付けを増やし、積極的な地産地消に取り組んでいきます。提供開始時期はホテルホームページにてご確認ください。



※写真はイメージです。

お問い合わせ

ホテル大阪ベイタワー
tel.06-6577-1111
www.osaka-baytower.com



LOCAL VALUES [ローカル・バリューズ] Winter Vol.2

グランビスタ ホテル&リゾートの機関誌「ローカル・バリューズ」はいかがでしたか。あなたのご意見、ご感想をぜひ下記Webサイトにご投稿ください。また本誌の定期購読をご希望の方も下記のWebサイトからお申し込みください。ご投稿、お申し込みをされた方の中から抽選で、当社の運営する施設でご利用になれる割引券をお送りいたします。

Webサイト(Shaping the Global Future WEB)
http://www.granvista.co.jp/stgfproject/

●当選者の発表は、商品の発送をもって代させていただきます。●個人情報の取り扱いについて※ご投稿、お申し込みをくださった方の個人情報(氏名・住所・電話番号など)は、割引券の発送に利用させていただきます。皆さまからお預かりした個人情報は、グランビスタ ホテル&リゾート ローカル・バリューズ編集部が、個人情報保護のために責任を持って管理いたします。

発行:株式会社グランビスタ ホテル&リゾート

LOCAL & SUSTAINABLE by GRANVISTA
2月初旬より続々と新商品が登場



地域の食材にこだわり、化学調味料を一切使用しないグランビスタ ホテル&リゾート発の新たな加工食品ブランド「LOCAL & SUSTAINABLE by GRANVISTA」。2月初旬より、続々と新商品を発売します。千葉県銚子沖で獲れる真いわしを使用した「オリーブオイルサーディン」、北海道日本海沿岸で獲れたにしんを使用した『にしん甘露煮』、北海道、羊蹄山麓で育った豚の肉を使用した「羊蹄山麓豚角煮」、また、今号で紹介した和歌山県みなべ町の「てらがき農園」の自然栽培の梅(本誌P.16参照)を使用した商品開発も進行中です。商品の詳細、発売時期はホームページにて。



お問い合わせ

グランビスタ ホテル&リゾート
0120-386-531 (平日/10:00~17:00)
http://www.granvista.co.jp/stgfproject/



古紙パルプ配合率100%再生紙を使用
Utilizing 100% post-consumer recycled paper pulp

GRANVISTA

お問い合わせ先 株式会社グランビスタ ホテル&リゾート

〒104-8256 東京都中央区新川1-26-9 Tel:03-3297-8611 Fax:03-3297-0505

http://www.granvista.co.jp

運営施設

札幌グランドホテル 札幌パークホテル ホテル大阪ベイタワー 熊本ホテルキャッスル 銀座グランドホテル 章月グランドホテル
黒部観光ホテル 白良荘グランドホテル 鴨川シーワールド ホテルゆもと登別
ホテル・ザ・ルーツ 佐野ハイウェイレストラン 足柄ハイウェイレストラン 大津ハイウェイレストラン 熱海ビーチライン