

3F『Brasserie Paul Bocuse Le Musée』
2F『Salon de Thé Rond』
1F『Café Coquille』、B1F『Cafétéria Carré』
国立新美術館に2007年1月21日オープン

2007年1月21日、新しい美術館「国立新美術館」が六本木に誕生します。国内最大級の展示スペース(14,000m²)を有し、多彩な展覧会を開催するとともに、美術情報の収集と提供、教育普及などの事業も実施し、国内外から親しまれる美術館として誕生いたします。

その中に併設されるレストランとして3階に『ブラッスリー ポール・ボキューズ ミュゼ』をオープンいたします。レストランはエントランスロビーの大きなアトリウム内に逆立ちする大きな円錐の上部にあり、アトリウムや外部庭園の眺めを楽しむことができます。美術を愛する人々が来館される美術館において『ブラッスリー ポール・ボキューズ ミュゼ』に入らなければ美術館巡りは完結しないと思っただけのレストランです。

また、2階の『サロン・ド・テ ロンド』も、アトリウム内に逆立ちする円錐の上部にあり、アトリウムやホワイエ全体、外部庭園を見渡すことができます。芸術鑑賞の合間に、上質の紅茶やケーキとともに優雅なひとときを楽しんでいただけます。1階の『カフェ コキーク』は、エントランスロビー内とテラスに位置し、様々な人、文化、芸術に遭遇する場所です。エントランスロビーは、天井高約21mの大きな広々としたアトリウムになっています。地下1階の『カフェテリア カレ』は、吹き抜けを介して1階ロビーと一体となっています。アトリウムから外光が入り、開放的なラウンジとなります。語らいの場として、様々な情報が飛び交う活気ある空間で、軽いお食事を味わっていただけます。

Hiramatsu

Hiramatsu Inc.

4-17-3 Ebisu Shibuya-ku Tokyo 150-0013 JAPAN

“Bon produit, Bon cuisson, Bon assaisonee.
Comme il est difficile d' ete simple.”

「良い素材、良い火加減、良い味付け。シンプルとは何と難しいことか。」

フランス、リヨンの地以外に出店をすることのなかった「ブラスリーボキューズ」がこの度、世界に先駆けて日本に初上陸を果たします。ブラスリーポール・ボキューズは、ミシュランで40年以上三ツ星を獲得し続けるポール・ボキューズ氏の料理を気軽に手ごろな価格で楽しんでいただくレストランです。上質な素材を使った本物のフランス料理、活気溢れるサービス、斬新な空間デザインのブラスリーが、文化の発信地であるこの美術館に1号店として誕生いたします。ボキューズ氏のライフワークであり、弊社ひらまつ理念であるフランス料理文化のさらなる普及が美術館の文化活動の一端を担うことと確信しております。

国立新美術館は「森の中の美術館」として、青山公園などの周辺の緑地に溶け込むように、様々な樹木を植栽し、緑溢れる環境の中で美術を楽しんでいただける素晴らしい空間です。当美術館にふさわしい文化の香り溢れる催しもあります。正面は全面、周辺の緑に調和するウェーブのかかったガラスカーテンウォールを採用し、その前面にかかる水平ガラスルーパーが、直射日光を遮断するとともに、美しい外壁曲線を演出しています。アトリウムと外部庭園とが、このガラスウォール越しに一体となり、ダイナミックで開放的な外観を満喫できます。美術とともに、世界に誇る黒川紀章氏によるデザインと空間をご堪能ください。

弊社ひらまつは、2005年12月にプロデュイ・ポール・ボキューズ社 ポール・ボキューズ氏 との間で、ビストロ及びブラスリー業態の開発及び店舗運営に関する業務提携を行うことといたしましたので、あわせてお知らせいたします。

<お問い合わせ>

株式会社ひらまつ 事業開発部
マーケティング&セールス 佐藤・鳴沢

〒150-0013 東京都渋谷区恵比寿4-17-3
電話:03-5793-8819 FAX:03-5793-8859
e-mail:develop-marketing@hiramatsu.co.jp

国立新美術館 施設概要

施設名	国立新美術館 The National Art Center, Tokyo
オープン	2007年1月21日
所在地	東京都港区六本木7-22-2
総面積	延床面積 約48,000m ² 地下1階～地上4階
施設	展示スペース(14,000m ²)、講堂、研修室、アートcommons、 アートライブラリー、野外展示場、レストラン・カフェ、ミュージアムショップ

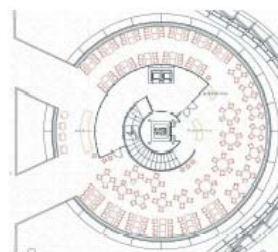


新 国立新美術館
THE NATIONAL ART CENTER, TOKYO

3階 ブラッスリー ポール・ボキューズ ミュゼ Brasserie Paul Bocuse Le Musée



レストランはエントランスロビーの大きなアトリウム内に逆立ちする大きな円錐の上部にあり、アトリウムや外部庭園の眺めを楽しむことができます。

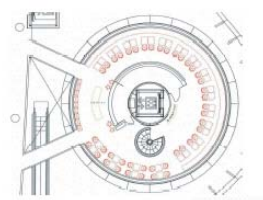


席数 148席 総面積 280m²

2階 サロン・ド・テ ロンド

Salon de Thé ROND

アトリウム内に逆立ちする円錐の上部にあり、渡り廊下から出入りします。

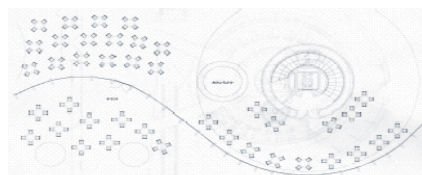


席数 72席 総面積 125m²

1階 カフェ コキーク

Café COQUILLE

エントランスロビー内とテラスに位置するカフェ。エントランスロビーは、天井高約21mの大きな広々としたアトリウムになっています。



席数 屋内40席 屋外120席 総面積 220m²

B1階 カフェテリア カレ

Cafétéria CARRÉ

吹き抜けを介して1階ロビーと一体となっており、アトリウムから外光が入る開放的なラウンジです。



席数 116席 総面積 200m²

各店舗 コンセプト紹介

3階 ブラッスリー ポール・ボキューズ ミュゼ Brasserie Paul Bocuse Le Musée

◆ Concept 「正統の継承」

自ら提唱したヌーベル・キュイジーヌで一時代を構築、ミシュラン三ツ星を40年以上獲得し続け、フランス料理界の頂点に立つポール・ボキューズ氏による正統なフランス料理を受け継いだレストランです。リヨンの町を出たことのないブラッスリーが世界で初めて日本に出店。「1人でも多くの日本人においしいフランス料理を広め、喜ばせたい」という彼の強い意志を受け継ぎます。

料理は芸術であるという思想のもと、世界最高の偉大なる料理人、そして芸術家でもあるポール・ボキューズの魅力の全てを味わうことのできる場所です。



◇ Sample Menu

フランスのリヨン地方を中心とした郷土料理をはじめとする伝統的で正統なフランス料理。リヨンの「ブラッスリーボキューズ」と同じメニューもご用意します。

- ・ランチコース(プリフィックススタイル) 1,500円～1,800円
- ・ディナーコース 3,000円～6,000円



2階 サロン・ド・テ ロンド

Salon de Thé ROND

◆ Concept 「優雅なひととき」

館内を巡る合い間、上質の紅茶やケーキとともに、優雅な雰囲気の中で寛いでいただける場所。展示会のテーマに合わせたデザートプレートもご用意し、美術館とのコーディネートをお楽しみいただけます。

◇ Sample Menu

シフォンケーキ、パンナコッタ、マンゴープリン、各種マカロン、
チョコレート、紅茶、コーヒー など

1階 カフェ コキーク

Café COQUILLE

◆ Concept 「賑わいのエントランスカフェ」

ご友人との待ち合わせ、館内を巡った後の一息など、気軽にお立ち寄りいただけるカフェ。エントランスロビーに位置する館内で最も賑やかなエリア。目の前に広がるテラスが、明るく、開放的な空間をもたらします。

◇ Sample Menu

シナモンロール、ラズベリーペストリー、豆乳パウンドケーキ、
サンドウィッチ、プレッツェル、オレンジジュース、コーヒー など

B1階 カフェテリア カレ

Cafétéria CARRÉ

◆ Concept 「食と語らいの空間」

館内を巡った後、お食事をしながらご友人やご家族と語らいの時間を楽しんでいただけるカフェテリア。お弁当、ライトミールやデザートなどをキャンティーンスタイルでご提供し、時間を選ばずにお楽しみいただけます。お子様からお年寄りの方まで寛げる活気のある空間です。

◇ Sample Menu

ハヤシライス、ラザニア、ホットドッグ、クラムチャウダー、
サンドウィッチ、サラダ、キッシュ、ソフトクリーム、ロールケーキ、
おつまみ、ビール、ワイン、コーヒー、ジュース など

ブラッスリー ポール・ボキューズ プロデュイ・ポール・ボキューズ社と株式会社ひらまつの 業務提携により日本初上陸

提携概要

ポール・ボキューズ氏率いるプロデュイ・ポール・ボキューズ社と株式会社ひらまつとの提携のもと、国立新美術館内にブラッスリー ポール・ボキューズの1号店を出店します。

プロデュイ・ポール・ボキューズは、リヨンにレストラン ポール・ボキューズを運営し、41年間の永きにわたりミシュランの三ツ星を取得、また、同じリヨンにおいて5つのブラッスリーを展開しています。ポール・ボキューズ氏は、料理界の巨匠としてだけでなく、料理界をリードする一大レストラン事業者としても、世界中から賞賛を浴び続けています。

今回の出店は、ポール・ボキューズ氏およびプロデュイ・ポール・ボキューズがメニュー、レシピの基本企画および当社スタッフに対する技術指導を行い、料理やデザインについては、当社とポール・ボキューズ氏との協議により最終決定されます。実際の運営においては、平松および平松が指定するシェフと、当社スタッフが行います。



ポール・ボキューズ
Paul Bocuse

1926年、リヨン近郊のコロンジュ・オー・モン・ドールの料理人の家系に生まれる。伝説のレストラン「メール・ブラジエ」などで修行を重ね、1961年にMOFを取得、実家にレストラン ポール・ボキューズを開店。同レストランは、1965年にミシュランの三ツ星を獲得して以来、41年間三ツ星を維持、フランス料理の伝道師として世界中から賞賛を浴びている。現在、リヨン内において、7拠点のレストランやブラッスリーを展開、今回日本において初の海外進出を果たす。

平松宏之
Hiroyuki Hiramatsu

1952年生まれ。1970年料理界に入り、1978年フランスへ渡航、各地で修行を積む。帰国後1982年西麻布にオープンしたレストラン「ひらまつ亭」は伝説の人気店となり、1988年広尾に移転、「レストランひらまつ」と改名し、瞬間に名実ともに最高級フランス料理店となった。2001年にパリに「レストランひらまつ」をオープンし、わずか4ヶ月後には「ミシュラン/ギッド・ルージュ2002年版(仏編)」にて一ツ星を獲得。フランスを中心に世界的にその功績が認められている。

株式会社ひらまつ 会社概要

商号	株式会社ひらまつ Hiramatsu Inc. (東証コード2764 東証2部)
本社所在地	〒150-0013 東京都渋谷区恵比寿4-17-3
創業年月日	1982年4月8日
資本金	974,715,000円
従業員数	363名
店舗所在	東京都 9(うちカフェ1)、北海道 1、福岡県 1、パリ 1

ブランド展開

当社は、コーポレートマスターブランドである「Hiramatsu」の傘下に、複数ブランドを展開するブランドポートフォリオ戦略をとっており、ブランドは内製ブランドと外部ブランドの2タイプに分かれている。内製ブランドは、自社で育成をした人材によるブランドであり、外部ブランドは外部で既に高い価値を持つブランド(フランス、ミシュランの三ツ星級レストランのオーナーシェフ等)との提携ブランドとなっている。内製ブランドのみならず、外部ブランドを導入することにより、新ブランド開発のスピードを確保しつつ、ブランドポートフォリオの拡充を図っている。ブランド価値を減殺させないために、各ブランドの出店数は5~10店舗程度に留めると同時に、一方でブランド数そのものを増やすことにより、全社事業価値の拡大を果たす戦略をとっている。ブランド価値が高まったブランドについては、既存ブランドでの展開の他に、ディフュージョンブランドでの展開も行っている。ディフュージョンブランドは、より手頃な価格設定、比較的短期間での出店、メインブランドよりは店舗数を増やせることが特徴になる。

中~高価格帯への展開

ディナー客単価2~3万円程度の高級レストラン業態を事業の中核としているが、より日常的な利用ニーズにお応えするとともに、顧客層の拡大を図るために、「コンラン」及び「ボキューズ」ブランドを中心として、ディナー客単価6千~1.5万円程度の中~高価格帯の業態にも積極的な展開を図る予定である。

