

2012年10月24日
株式会社ワンダーテーブル



2012年12月7日(金) トリュフ料理専門店「テール・ド・トリュフ 東京」が、 南青山の路地裏で再びオープン。

株式会社ワンダーテーブルでは、トリュフ料理専門店『テール・ド・トリュフ 東京』を南青山の路地裏にリニューアルオープンいたします。同店は、2008年より、日本で唯一のトリュフ料理専門店として六本木ヒルズけやき坂にて営業してまいりましたが、本年3月に隣接する『オービカ・モッツアレラバー』の店舗拡張に伴い、一時閉店させて頂きました。この度、『テール・ド・トリュフ 東京』に相応しい隠れ家的な物件に出会うことができましたので、リニューアルオープンすることを決定いたしました。

■メニュー

以前よりご好評を頂いているコースメニューに加え、もっと気軽にトリュフ料理をお楽しみ頂けるよう、アラカルトメニューも充実させます。看板商品の「ポム・ド・テール(Pommes de Terres)」とワインで軽い夕食を、と言ったご要望にもお応えします。フランス料理の基本を尊重しつつも、トリュフの持った魅力を最大限に活かして、「トリュフの炊き込みご飯」など、斬新なトリュフ料理にも挑戦してまいります。

- ・ ランチコース ¥2,800、¥4,800、¥7,800
- ・ デイナーコース ¥15,000
- ・ アラカルト ¥2,800～



※写真は「ポム・ド・テール(Pommes de Terres)」

■トリュフ

主にヨーロッパ産の黒トリュフ(T.Melanosporum)とサマートリュフ(T.Aestivum)の2種類を使用します。それぞれの収穫時期には、フレッシュトリュフを使用し、それ以外の時期には、急速冷凍したトリュフを使用します。また、数量は限定されますが、オーストラリア産の黒トリュフ(T.Melanosporum)や、冬季には、トリュフの中でも最高級と称される白トリュフ(T. Magnatum Pico)もご用意します。

<フレッシュトリュフ入荷予定時期>

- ・ 黒トリュフ 6月～8月、11月～3月
- ・ サマートリュフ 5月～11月
- ・ 白トリュフ 10月～12月



※写真は「黒トリュフ(T.Melanosporum)」

■料理長:小澤雅彦

調理師学校を卒業後、日本のイタリアン、フレンチレストランなどで経験を積み、1991年スイスに渡り、バンノフシュトラッセの高級ホテルなどで修行を重ねました。その後、1997年に株式会社ワンダーテーブルへ入社。創作料理「すみか」ブランドの料理長、洋食ブランドの総料理長を経て、2008年に『テール・ド・トリュフ 東京』の料理長に就任しました。小澤の幅広い経験と知識によって、進化し続けるトリュフ料理をご堪能ください。



■店舗

新しい『テール・ド・トリュフ 東京』は、南青山の路地裏(東急ステイの裏側で梅窓院の正面)の1階にオープンします。店内は3つの個室と4名様用のカウンター席、そして4卓を配したメインホールに分かれています。個室は2名様から12名様までご利用頂け、カウンター席はオープンキッチンに面しており、小澤料理長の調理の技をご覧頂きながら、お食事をお楽しみ頂けます。



■トリュフオイルとフレッシュトリュフ

以前よりご好評を頂いているトリュフ入りのオリーブオイル(黒と白)に加え、お客様からのご要望にお応えし、今回よりグラムにてフレッシュトリュフも販売します。ご家庭でも存分にトリュフ料理をお楽しみください。

- ・トリュフオイル(黒・白) ¥2,400 (50ml)、¥6,200 (250ml)、¥9,200 (500ml)
- ・トリュフスライサー ¥8,000
- ・フレッシュトリュフ 時価



■Terres de Truffles

Terres de Truffles は、2002年、南フランスのニースに1号店を、翌2003年、パリ店をオープンしました。主なメニューは“フランスのトリュフ博士”と称される Bruno 氏が監修しており、全てのお料理にトリュフを使用しているのが特徴です。フランス国内だけでなく、日本のフランスガイドやテレビにも頻繁に取り上げられる程の有名店です。





■ 店舗情報

店名: テール・ド・トリュフ 東京
業態: トリュフ料理専門店
URL: <http://www.terresdetruffes.jp>
Facebook: www.facebook.com/terresdetruffes
オープン日: 2012年12月7日(金) ※工事状況により変更する場合がございます
住所: 東京都港区南青山 2-27-6 Reve 南青山ビル 1F
TEL: ※電話番号は決まり次第ご案内いたします。
※ご予約は11月21日(水)より開始いたします(予定)。
アクセス: 東京メトロ銀座線 外苑前駅から徒歩約3分
営業時間: ランチ 11:30~15:00(LO 14:00) デイナー 17:30~23:00(LO 21:00)
休業日: 月曜日
席数: 計42席
・ テーブル4卓(16席)、カウンター4席、テラス2卓(8席)
・ 個室3室(4席、4席、6席) ※2つの個室を繋げて最大12席でご利用いただけます。
坪数: 30坪
想定客単価: ランチ 5,000円、ディナー 18,000円
目標月商: 8,000千円

<本件に関する問い合わせはこちら>

株式会社ワンダーテーブル 広報担当

竹原真理子

TEL03-3351-1152 FAX 03-3351-1639 携帯 090-5800-7019

E-Mail: mariko-takehara@wondertable.com

※報道関係者向けに各メニュー画像をご用意しておりますので、ご希望の方はご連絡をお願いします。