

Union Square Tokyo 5th Anniversary Dinner 「野菜が主役」の新アメリカ料理

2012年3月28日(水)～29日(木)の2日間、(株)ワンダーテーブルは、ニューヨークの人気レストラン“Union Square Cafe”の姉妹店 Union Square Tokyo (ユニオン スクエア トウキョウ)のオープン5周年を記念し、「Union Square Tokyo 5th Anniversary Dinner」を開催します。

美と健康にこだわりを持つ、ニューヨーカーにインスパイアされた当店のシェフ 松田好史(マツダヨシチカ)が、肉や魚などの食材を活かしながら、「野菜が主役」の新アメリカ料理をご提案します。

当日は、同店のニューヨーク姉妹店“Union Square Cafe”の代表、ダニー・マイヤー氏とパートナー・シェフである、マイケル・ロマーノ氏が来店します。ダニー氏は、全米で“おもてなしの天才”と称され、レストランビジネスにおけるホスピタリティ哲学について説いたパイオニアです。お食事の前に、ダニー氏から挨拶をし、日頃からサポートしていただいている皆さまに、彼の想いをお伝えします。

ニューヨークの最新トレンドを取り入れた料理と、ダニー氏、マイケル氏と触れ合える贅沢な機会です。皆さまのご来店を心からお待ちしております。

- 日時 2012年3月28日(水)～29日(木)
17:00～23:00(LO21:00)
- 価格 お一人様 12,000円(税込・サ別)
- 場所 ユニオン スクエア トウキョウ(Union Square Tokyo)
<http://www.unionsquaretokyo.com/>
東京都港区赤坂9-7-4 東京ミッドタウンガレリア D-B112(B1)
地下鉄日比谷線・都営大江戸線 六本木駅 徒歩3分
ご予約・お問い合わせ 03-5413-7780
- 備考 ※完全ご予約で受け付けさせていただきます。
※定員に達し次第、受付を終了させていただきますので、ご了承ください。



■ダニー・マイヤー氏 (Danny Meyer)

ダニー・マイヤー氏は、Union Square Hospitality Group の最高経営責任者であり、アメリカのレストランビジネスにおけるホスピタリティ哲学について説いた先駆者です。

ニューヨークのレストランのアシスタントマネージャーとなり、イタリア、フランスで修行した後、1985年、27歳の時に“Union Square Café(以下 USC)”を出店しました。USCは新しいスタイルのアメリカンレストランとしてニューヨーカーに受け入れられ、1989年にニューヨークタイムスより三ツ星を獲得、今も人気は衰えることなく、「ニューヨークで最も予約が取れないレストラン」として君臨しています。1994年に2店目となる Gramercy Tavern を出店し、同店も三ツ星を獲得します。両レストランは1997年以降、絶えずニューヨーク ZAGAT の1位、2位を独占し続けるレストランとなっています。2008年の“James Beard Foundation Awards”の「Outstanding Restaurant Award」では、Gramercy Tavern が受賞しています。さらに、3店舗目となる Eleven Madison Park は、2011年の“Michelin”で、3つ星を獲得しています。

ダニー氏の新著『おもてなしの天才』の原本となる「Setting the Table」は2006年に発売以来、今日のレストランビジネスにおける手引書になりつつあります。



■ユニオン スクエア トウキョウ(Union Square Tokyo)



ユニオン スクエア トウキョウ(以下 UST)は、ニューヨークの人気レストラン USC の海外初の姉妹店として、2007年3月30日に六本木ミッドタウンにオープンしました。1985年にダニー・マイヤー氏によって創られた USC は、入れ替えが激しく競争の厳しいニューヨークのレストランシーンにおいて、常にニューヨーク版 ZAGAT でトップランク評価を得ており、ニューヨーカー達に愛され続けています。2012年にオープン5周年を迎える UST は、USC で長く培われてきた最高の料理とホスピタリティ溢れる温かいサービスを日本流にアレンジして提供しています。

【メニュー】

メニューは、ヨーロッパの二ツ星、三ツ星レストランで実績を積み、USCにて数々の賞を獲得してきたスターシェフ、マイケル・ロマーノ氏の監修の下、総料理長の松田好史が日本の食材を最大限に活かして腕をふるう、アメリカ料理にイタリアンスピリットを加えたニューヨークスタイルの斬新な料理です。また、ワインは、ワインメーカーとの繋がりを大切にし、美味しくバリューあるワインをご用意しております。有名なワインや高級なワインを選ぶのではなく、当店の料理に合う最良のワインをスタッフが厳選しています。



【インテリア】

『welcome home!』をコンセプトにおいた店舗デザインは、USC の創業者であるダニー・マイヤー氏の東京の新しい家として、大切なゲストを心より迎え入れる空間を意識しています。木材とレンガをメインに使用した内装は、窓の外に広がる緑豊かな庭園の景観と融合し、スタイリッシュなニューヨークスタイルの温かい雰囲気演出しています。店内は、バー、キッチンダイニング、メインダイニング、プライベートルーム、ガーデンテラスの5つのゾーンに分け、お客様それぞれがご利用いただけるシーンに応じて使い分けいただけます。



～ 取材のお問い合わせ ～

(株)ワンダーテーブル 営業サポート部 竹原 真理子

E-Mail: mariko-takehara@wondertable.com TEL:03-3351-1152 携帯:090-5800-7019