

レカングループの本店「銀座レカン」が
2017年6月1日(木)グランドオープン



レカングループを運営する株式会社セーキ（本社：東京都千代田区、代表取締役：矢野正隆）は、ミキモト銀座4丁目本店ビルの完成に伴い、フランス料理店「銀座レカン」を2017年6月1日(木)にグランドオープンいたします。

レカングループの本店「銀座レカン」は、ビル建て替えのために2015年1月より一時休店しておりましたが、このたび、休店前と同様にミキモトビルの地階にグランドオープンいたします。

銀座レカンの創業は1974年。日本が本格的に国際化へと歩み出した時代に誕生し、華やかなアール・ヌーボーの店内に多くのお客さまをお迎えして40余年の月日を重ねてまいりました。歴代シェフを中心に、伝統を受け継ぎながら創造性を加えたフランス料理を最高のサービスと空間にてお届けすることに努め、長年にわたって築き上げたお客さまからの信頼こそ、銀座レカンの矜持となっております。

新しい銀座レカンでは、さらに高いホスピタリティのご提供が可能となりました。再開を心待ちにいただいたお客さまにも、新たに銀座レカンを知ってご利用いただくお客さまにも、「宝石箱を開けたときにも似た、心躍るひととき」をお楽しみいただきたいと思います。





内装デザインについて

テーマコンセプトは「宝石箱」。店名のレカンはフランス語で宝石箱を意味し、お客さまという宝石を優しく包み、引き立てる上質な空間を創りあげています。インテリアデザインは佐々木ひろ美氏 (Sept Jasmin)、照明デザインは村角千亜希氏 (Spangle)。



エントランス

店舗入り口から、宝石箱の内側へ誘うかのようなストーリー性のある内装がお楽しみいただけます。また、入店を階段からエレベーターに改め、車椅子などでの来店も容易になりました。

B1階ダイニングルーム

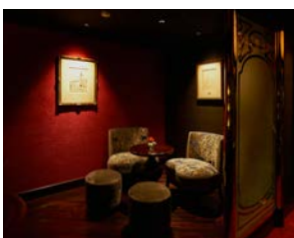


地下1階は、シャンパンゴールドを基調として大人の社交場をイメージしたダイニングルームです。天井に流れるように配されたシャンデリアは、ガラス作家・池本美和氏によるオリジナル作品「永遠 (とわ)」。繊細な手作業から生まれるガラス球が静かな光をたたえ、その輝きが磨き上げられた大理石やシカモア材の壁面に映し出されます。光のこだわりはテーブル周りにもおよび、お料理ひと皿ひと皿が鮮やかに浮かび上がる照明を配置して、最高のダイニングを演出します。床には銀座の街の光からインスパイアされたカーペット作家・棟方潤乃氏の作品を敷きつめています。



そして、ダイニングルームの一角にはプライベート性の高い個室を設けました。間仕切りによって4名~14名に対応でき、エントランスからダイニングを通らずそのまま個室にご入室いただけるのが特長です。特別な日のプライベートダイニングとして、大切な方のおもてなしや集いなど、さまざまな目的にご利用いただけます。

B2階ウェイティングルーム



地下2階は、40余年の歴史を象徴するレカンレッドを基調に、ウェイティングルームとしてご利用いただけるラウンジを設けました。懐かしさと心地良さを感じていただけるように、旧店で使用していた、現在では再現が難しい内装品やシャンデリアなどをそのまま活かしています。ご予約のお待ち合わせや、お食事の前後にゆっくりとお過ごしいただけるよう、ウェイティングルームはダイニングオープン前の午前11時からご利用いただけます。



料理について

銀座レカンは伝統と先進の街、銀座4丁目のフランス料理店としての歴史を継承しながら、歴代シェフそれぞれの感性が磨きをかけ、常にその時代の最高のものを目指してまいりました。その精神は今後も変わらず、フランスや日本各地からシェフが厳選した素材を使い、香りや温度などの細部にもこだわって「今」という瞬間を表現した至福のひと皿をお楽しみいただけます。さらに厳選したワイン、長年培ったサービスとの連携により、料理の味わいを何倍にもひろげてご提供いたします。ランチ、ディナーともにコース料理のほか、オートクチュール、アラカルト、ハーフポーションもご注文いただけます。

オートクチュール…グランシェフ高良がお客さまのお好みに合わせて、その日の旬の食材を贅沢に使用して独自に創りあげるコースです。ランチ・ディナーともにご注文いただけます。

※要予約、ディナーの内容・価格は要相談となります。

コースメニュー

ランチ A 8,000円 / B 12,000円 / Haute Couture 15,000円より

ディナー A 22,000円 / B 28,000円

アラカルトメニューの一例

黒鮑のローストとアーティチョークのフリカッセ、黒トリュフの芳香 7,800円

フォワグラと若クルミのトーション仕立て、スパイス風味 6,500円

オマールブルーのローストと緑野菜、ビスクのソース仕立て 8,400円

若鶏のヴェッシー包み、編み笠茸のヴァンジョーヌソース(2名様より) 14,400円

※サービス料10%と消費税を別途頂戴します。

ワインについて

銀座レカンは1974年の創業以来、歴代のソムリエが選定して収集してきた1万5000本におよぶワインコレクションを所有しています。長い熟成を経て真価を発揮するボルドーのグランヴァン、名だたる生産者が造り出すブルゴーニュの銘醸ワイン、フランスはもとより近年注目を集める世界各国の個性的なワインなど、奥深いワインの世界へソムリエがご案内いたします。ボトルでお楽しみいただくほか、選び抜いたグラスワインを季節に合わせてご用意しております。また、コースのお料理それぞれにソムリエが厳選したワインをご提供するマリアージュのコースもございます。





グランシェフ 高良 康之 Yasuyuki Takara

東京出身。池袋ターミナルホテル・ホテルメトロポリタンを経て、1989年渡仏。ラミロテ（ロワイヨン）、オーベルジュ・ブレッサン（ブレス）などで修行し、1991年帰国。ル・マエストロ・ポール・ボキューズ・トーキョー（赤坂）在籍時、ポール・ボキューズ（リヨン）にて研修、同赤坂店副料理長、南部亭（日比谷）料理長を経て、ブラッスリーレカン（上野）料理長、2007年、銀座レカン料理長に就任。2015年、銀座レカン・レカングループ総料理長に就任。クラブ・アトラス会長、フランス料理アカデミー日本支部会員ほか。

フランス料理の気候風土を感じながら、日本各地に足を運んで確かめた我が国ならではの素材にも向き合い、新しい感動のあるひと皿の創造を常に目指したいと思っております。



支配人 田村 敏郎 Toshiro Tamura

東京出身。1980年、株式会社セーキ入社。同社ビストロ・ボン・ボワザンを経て、マキシム・ド・パリ株式会社東京レストラン支配人、株式会社ひらまつ執行役員ポール・ボキューズグループジェネラルマネージャー、ビストロマルクス、ティエリーマルクス支配人（銀座）を務める。2017年、銀座レカン支配人に就任。1998年第5回メートル・ド・セルヴィス杯優勝（クーブ・ジョルジュ・パプティスト後援／フランス料理文化センター主催）。メートル・ド・セルヴィスの会・会長ほか。

私のサービスマンとしての出発点であるレカンに戻ってまいりました。銀座レカンというかけがえのないレストランにて、最高級のフランス料理を堪能していただけるよう務めてまいります。



シェフソムリエ 宇佐美 晋也 Shinya Usami

東京出身。2002年、株式会社セーキに入社し、ブラッスリーレカン（上野）に勤務。2006年、銀座レカンに異動。以後、銀座レカンひと筋に10余年、歴代のソムリエやお客さまに育ていただき、ワインの研鑽を積みながら現在に至る。J.S.A. 認定シニアソムリエ。

グランドオープンにあたり、1974年の創業後に生まれた私がシェフソムリエを果たす緊張感と喜びが混在しております。伝統あるフランス料理レストランのソムリエとして居心地の良いサービスのご提供やお料理とワインのマリアージュを日々追求しながら、ワインの奥深さと楽しさを多くの方に知っていただきたいと願っております。

店舗情報

オープン日：2017年6月1日（木）

住所：〒104-0061 東京都中央区銀座4-5-5 ミキモト銀座4丁目本店ビルB1

電話番号：03-3561-9706

営業時間：ランチ 11:30~14:00 (L.O.) ディナー 17:30~22:00 (L.O.)

※ウエイティングルームは11:00からご利用いただけます。

定休日：日曜日および年末年始

席数：メインダイニング 34席、個室 4~14名

ドレスコード：男性にはジャケットのご着用をおすすめしております。なお、軽装（ハーフパンツ・サンダルなど）でのご来店はご遠慮いただいております。

アクセス：地下鉄銀座線・日比谷線・丸の内線「銀座駅」A9出口 徒歩1分

お問い合わせ：電話 03-3561-9706 info@lecringinza.co.jp (担当：田村) まで



レカングループ

<http://www.lecringinza.co.jp>

株式会社セーキ 代表者：代表取締役 矢野正隆 本社所在地：〒102-0073 東京都千代田区九段北 1-3-6