

東京ミッドタウンから様々なニュースを定期的にお届けします！

Tokyo Midtown News Letter 第 47 号
～ 東京ミッドタウンの新店オープン情報 ～

- | | | |
|----|-------------------|---------------------------------|
| 1. | What's New | : ジョンロブ東京ミッドタウン店 12月6日(金)オープン！ |
| 2. | What's New | : 鮭の名店 あら輝 11月25日(月)より期間限定オープン！ |
| 3. | Features | : あら輝 ～荒木水都弘 |

東京ミッドタウン(事業者代表三井不動産株式会社)は、高級紳士靴の最高峰として知られるジョンロブの新店「ジョンロブ東京ミッドタウン店」、およびミシュラン三つ星を獲得し日本一予約の取れない鮭屋として名高い、「あら輝」を期間限定でオープンいたします。上質な商品を揃えるショップはもちろん、ユネスコ機関の無形文化遺産と認められれば、国内外からも注目が集まると期待される和食においても、本物の味を追求するショップ、レストランが揃います。

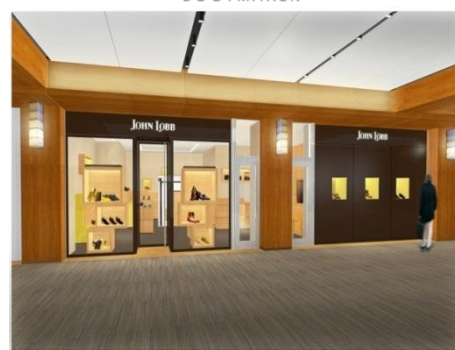
「都心の上質な日常」を求めるお客様にむけた、こだわりのラインナップをどうぞご期待ください。

1. What's New: ジョンロブ東京ミッドタウン店 12月6日(金)オープン！

英国の高級紳士靴ジョンロブの日本で5番目となる直営店。店内は、余裕のあるスペースでゆっくり商品を選んでいただけるつくりです。

開放感がありながら、店内の様子は外から見えにくく、お好みのモデルやサイズを心ゆくまでご試着いただけます。新作を始め、ジョンロブのご提案する"パーソナルスタイル"であるネクタイやグローブも揃っています。地域のお客様に重点を置き、ラグジュアリーなホスピタリティーを提供いたします。

また、東京ミッドタウンに新しい直営店をオープンすることを記念して、あらためてジョンロブを代表するモデルである「WILLIAM」に敬意を払い、特別な素材の限定商品を作りました。このモデルのためだけの特別色「ミスティックブラック」は、かすかにディープブルーがかった深い黒にグレーのステッチ。通常はお客様ごとの予約注文になる、リザード素材の商品もご用意しています。「JOHN LOBB MIDTOWN」と刻印された「WILLIAM」専用シューツリーが付属しています。



▲WILLIAM (ウィリアム)
東京ミッドタウン店 限定発売
木型: 9795
製法: グッドイヤーウェルト製法
色、素材: <ミスティックブラック>ムーンライトカーフ
<ブラック>リザード
展開時期: 2013年12月入荷予定
サイズ: 5～9.5
販売価格: カーフ: ¥175,350
リザード: ¥367,500
(税込・限定シューツリー込予定価格)

- | | |
|-----------|-------------------------------------------------------|
| 【店舗名】 | ジョンロブ東京ミッドタウン店 |
| 【電話番号】 | 03-6459-2425 ※12月6日(金)より開通 |
| 【場所】 | ガレリア 1F |
| 【営業時間】 | 11時～21時 |
| 【取り扱い商品】 | 紳士靴、革小物、雑貨 |
| 【取扱いブランド】 | ジョンロブ |
| 【公式サイト】 | http://johnlobb.com |

2. What's New : あら輝 11月25日(月)より期間限定オープン!

「日本で最も予約が取れない鮨店」とも言われ、ミシュラン三つ星獲得後も多くの方を魅了し続けていた鮨屋「あら輝」が、期間限定で東京ミッドタウンに出店いたします。更なる飛躍を約束し、惜しまれながらも銀座の店を閉めたのは今年2月。来春のロンドン出店に向けた準備期間中である現在、「これ以上ない最高の鮨をお客様に」との想いを叶える舞台として、東京ミッドタウンの、まるで「離れ」のような場所にある店舗で渾身のお鮨を握ります。鮨職人荒木の、至高の逸品をぜひご堪能ください。

【店舗名】	あら輝
【場所】	プラザ 1F
【期間】	2013年11月25日(月)～2014年3月末(予定)
【営業時間】	平日 18:00～22:30 ※ラストオーダー20:30 土・日・祝日 12:00～14:30、18:00～21:30 ※ラストオーダー20:30
【座席数】	9席
【主なメニュー】	<ランチ、ディナー>おまかせ 25,000円(税込)～

3. Features: あら輝 ～荒木水都弘

荒木水都弘(あらかみつひろ)

昭和41年福岡県・大牟田生まれ。ホテルの和食担当、オーストラリア・シドニーのジャパニーズ・レストランを経て、25歳で鮨の道へ。

目黒の「いずみ」での修業後、銀座の名店「きよ田」の新津武昭氏から薫陶を受け、江戸前鮨の伝統を守る鮨屋「あら輝」を上野毛に開店。銀座に移転後、『ミシュランガイド東京・横浜・鎌倉2011』で三つ星を獲得する。翌年も連続して三つ星を獲得、「日本一予約の取れない鮨屋」として美食家に多大な支持を受ける。

新たな挑戦として海外への移転を決断し、ロンドンでのオープンを目指すため今年2月に銀座店を閉店。「二度と国内で食べられない」と多くの顧客に惜しまれた「あら輝」を、ロンドン出店までの期間、東京ミッドタウンで開店する。

共著に、『未踏あら輝日本一予約の取れない鮨屋』(講談社)『江戸前「握り」』(光文社新書)。



<あら輝、東京ミッドタウンへ!>

店主 荒木水都弘 ミニインタビュー

◆東京ミッドタウンで、なぜ「あら輝」を?

来春のロンドン進出に向け銀座店を閉めたあと、「日本での最後の舞台として、これ以上に素晴らしい場所はない」と思い、東京ミッドタウンでの出店にこだわりました。東京ミッドタウンという東京を代表する場所、「よりよいもの」「上質なもの」を求めてやってくるお客様へのおもてなしをすることで、さらに自分を磨いていけたら、と。仕入れから仕込み、握りまでの一連の流れをすべて自分で行き、お客様と対峙する。何から何まで自分で対応できる規模の店を構えることで、お客様への感謝の想いや、カウンターに立っての荒木である、ということを表現したい。これからの日本でのわずかな期間にも、これ以上ない最高の鮨をお客様に提供したい。

◆ミシュラン三つ星を獲得され、長きに渡るご活躍。こだわっていることは?

鮨を通じて自分が幸せにならないと、お客様を幸せにはできない。カウンターに座っていただいたお客様に、最初から最後まで楽しんでいただく、期待に応える、という気合で日々握っています。あら輝始まって以来最高の鮨を握る、という気持ちと、情熱、誠実、素直を心がけているのはずっと変わりません。

◆今後の鮨職人としての目標は?

現在、都市力の評価でロンドンという街は世界一。日本での食にこだわりをもったお客様に対峙して鮨を握ってきたが、土壌の全く違う、鮨の本場ではない海外で勝負したいと思いました。ロンドンに集まる世界各国のお客様に、自分と自分の鮨を磨いていただくと楽しみにしている。和の道、鮨の道を世界に広める担い手になれば。

■掲載時の一般の方のお問い合わせ先■ 東京ミッドタウン・コールセンター TEL : 03-3475-3100

■東京ミッドタウンホームページ■ <http://www.tokyo-midtown.com/jp/index.html>