

"Union Square Tokyo" 東京ミッドタウンに 2007 年 3 月 30 日オープン！

ニューヨーク No.1 レストラン"Union Square Cafe"の姉妹店が日本初上陸！東京ミッドタウンにオープンします！

ユニオン・スクエア・ホスピタリティ・グループとの業務提携

株式会社ワンダーテーブルは、アメリカ・ニューヨークで著名レストランをマネジメントしているユニオン・スクエア・ホスピタリティ・グループ (Union Square Hospitality Group 以下、"USHG") と 2006 年 5 月に業務提携することに合意しました。当社はこの提携により、ニューヨークで 20 年の歴史があり、マンハッタンで最も愛され続けている「Union Square Cafe」の姉妹店となる「Union Square Tokyo」を日本で運営する権利を取得、2007 年春、六本木の東京ミッドタウンにて出店致します。

今回の提携では、店舗の運営と共に、「Union Square Cafe」のシェフ兼パートナーのマイケル・ロマーノ氏によるメニューの監修・技術指導、また、「USHG」の素晴らしいホスピタリティサービス・教育のノウハウの提供を受けます。また、当社は既に、「BARBACOA GRILL」(ブラジル・サンパウロの有名シュラスコレストラン)、「Lawry's The Prime Rib」(アメリカ・プライムリブ専門店)といった海外レストランを日本で出店しており、これらの経営ノウハウも十分に活かし、「Union Square Tokyo」を出店、運営致します。

"Union Square Tokyo"の概要

"Union Square Cafe"は、「フランス人シェフがいるフレンチレストランでなければ一流レストランとはいえない」と思われていたニューヨークのレストラン事情の中で、アメリカ人による「雰囲気はカジュアルに、味は一流に」というダウンタウン感覚のレストランを成功させた、ニューアメリカンレストランの先駆的な存在です。

大きな特徴は、ホスピタリティ溢れる温かいサービスを提供し続けていること。季節の素材を活かしたメニューであること。もう一つはレストランが所在する地域のコミュニティを大切にするという考え方です。その考えはレストランの店名にその地域の名前を入れていることにも表れています。

「Union Square Tokyo」は、「Union Square Cafe」の姉妹店として上記の考えを基本としています。但し、店名ロゴ、メニュー、インテリアなど、東京のマーケットに合わせて作り上げた新しいブランドです。「USHG」のサービス、料理に対する高い基準を持って、東京のお客様がリラックスできるレストランを目指したいと考えています。

メニューは、シェフパートナーのマイケル・ロマーノ氏が監修する「**ニューヨークスタイルのニュー・アメリカン**」。一般には「ニューアメリカン」というと、ステーキ、ハンバーガーの様な大雑把な料理をイメージしますが、「Union Square Cafe」では、そこにイタリアンの要素を強く取り入れました。イタリア料理ならではの季節の素材を活かした調理方法とダイナミックなアメリカ料理と融合させたことで、ニューヨークで爆発的に支持を伸ばし、オープンより 20 年間、ニューヨーカーに愛され続けています。

「Union Square Tokyo」では、「Union Square Cafe」の料理の特色は活かしながら、東京で入手できる季節の素材を活かしたオリジナルのメニューとなっています。また、「Union Square Cafe」でお客様より長年愛されている定番メニューの紹介もしていきます。



"Union Square Tokyo"の店舗デザイン

店舗デザインのコンセプトは「Welcome Home！」。ダニー・マイヤー氏の東京の新しい家(=レストラン)に、お客様を迎え入れるデザインを基本としています。

アットホームな素材やディスプレイとニューヨークモダンを融合させた、4つのゾーン(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)で構成されています。

店舗に入ると、まずワインセラーをバックに、目を引く“コの字型”のバーカウンターがあります。ウエイティングバーとしての利用だけでなく、コミュニティ(地元)の人が気軽に利用できる場所として、バーでも食事を楽しむことができます。ダイニングへ進むと、オープンキッチンが目に入るカジュアルなキッチンダイニングのゾーン、そして、その奥に美しい庭園の見えるメインダイニング、プライベートルームが続いており、様々な利用目的に対応できるレイアウトとなっています。また、春～秋にかけてはテラス席も用意し、開放的な空間の中で"Union Square Tokyo"の料理とサービスが楽しめます。

また、インテリアデザインとしてロバート・クシュナー (Robert Kushner) 氏のアートを取り入れています。ロバート氏は、ニューヨークで活躍するアーティストで、"Union Square Cafe"を始め、USHG のレストランのアートワークを多数手がけており、"Union Square Tokyo"でも4つブース席とプライベートルームにクシュナー氏の作品がディスプレイしています。。



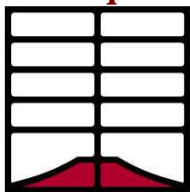
左よりエントランス付近、ダイニング、プライベートルームのイメージ画像

店舗デザイン <デザイナー> 山際 純平氏 (Junpei Yamagiwa)

1965 年、新潟県生まれ。ミュージング&オペレーターズにてレストラン店舗デザイナーとして活躍。業種業態問わずコンセプトを的確に表現する能力が高く、日本全国に和洋中、ファーストフードから高単価レストランまで幅広い案件を手掛ける。近年では、Bar & Restaurant「My Humble House Tokyo」(銀座)、「PIERRE GAGNAIRE a Tokyo」(青山)の店舗デザインを担当。また、シンガポール、上海、香港、ホノルル等の海外案件も多い。2006 年独立し、デザインポストを設立、代表を務める。



"Union Square Tokyo"のロゴデザイン



Union Square Tokyo

「Union Square Tokyo」のロゴは、「Union Square Cafe」のアイデンティティを持ちながら、「東京に新しいお店を創る」という考えのもと、作られました。

全体のイメージとしては落款を採用。落款を欄間(や窓)に見立て、そこから見える美しい赤富士(赤富士は、成功の象徴やあらゆる幸運を招くともいわれています!)を入れました。欄間のデザインは東京の「東」の文字をモチーフにしています。また、赤富士には"Union Square Cafe"のシンボルカラーでもあるレッドを、「Union Square Tokyo」の文字は"Union Square Cafe"のロゴと同じフォントを使用しています。日本、東京をイメージしたデザインの中に、「Union Square Cafe」のアイデンティティを融合しています。

また、赤富士には"Union Square Cafe"のシンボルカラーでもあるレッドを、「Union Square Tokyo」の文字は"Union Square Cafe"のロゴと同じフォントを使用しています。日本、東京をイメージしたデザインの中に、「Union Square Cafe」のアイデンティティを融合しています。

ロゴデザイン



<ロゴデザイナー> 加藤 健吾氏(Kengo Kato)

1972年、神奈川県生まれ。電通テック社を経て、2000年株式会社 TUGBOAT2 設立、アートディレクター。日本コカ・コーラ、大塚製薬、JR東日本、NTT東日本、パイオニア、などの広告のほか、SMAP「世界に一つだけの花」「友だちへ Say what you will」CD ジャケット/ミュージッククリップ等も手掛ける。ニューヨーク ADC、LIAA ロンドン国際広告賞、アジア・パンパシフィックアワード、広告電通賞、日経広告賞、ACC 賞他、受賞も多数。



<ロゴデザインプロデューサー> 柴田 陽子氏(Yoko Shibata)

1971年、神奈川県生まれ。有限会社柴田陽子事務所代表取締役。レストランやショップなどのプロデューサーや、広告戦略からブランディング戦略まで、企画・制作全てをプロデューサーする。目に見えないサービスを通じて、様々なライフスタイルを提案している。麻布十番「レインボーロールスシ」、丸の内「BREEZE OF YOKYO」「アスリ」、六本木ヒルズ「居酒屋六蔵」、ウイング高輪「VENTO」、「JOMO ジャパンエナジー」、「ロッセリア」等、多数の実績がある。

ユニオン・スクエア・ホスピタリティ・グループの概要

"USHG"は、ダニー・マイヤー氏が設立したレストランマネジメントの会社です。"USHG"のレストランは、愛情のこもった手作り感のある料理と温かいホスピタリティサービスで差別化を図り、入替りの激しいニューヨークのレストラン・シーンで、長く愛され続けています。

"USHG"は現在のところ、ニューヨークのマンハッタンのみに限って展開しています。マネジメントしているレストランは、"Union Square Cafe"、"Gramercy Tavern"、"Eleven Madison Park"、"Tabla"といった ZAGAT サーベイ上位常連のレストランをマネジメントしています。また、2004年より、ニューヨークの名所である「ニューヨーク近代美術館(MOMA)」内のすべてのレストラン、カフェを運営しています。中でも"MODERN"は、今、最もセレブに愛されているレストランとして人気を集めています。

今回の東京ミッドタウンの『Union Square Tokyo』出店は、"USHG"初の海外出店となります。

"USHG"の店舗展開

- 1985年 Union Square Café をオープン
- 1994年 Gramercy Tavern をオープン
- 1998年 Eleven Madison Park、Tabla をオープン
- 2002年 Blue Smoke & Jazz Standard をオープン
- 2004年 Shake Shack をオープン / MOMA に The Modern、Cafe2、Terrace5 をオープン
- 2006年 Hudson Yards Catering をオープン

Union Square Cafe の評価

この度、東京で出店する"Union Square Tokyo"のベースとなる"Union Square Cafe"は、ニューヨークの ZAGAT サーベイのランキングで、過去 10 年間の総合では最もランクの高い超人気店です。

ZAGAT サーベイの Most Popular Restaurant 部門で、1997～2002年まで 6年連続の 1位を獲得しており、その後も以下のように高い評価を得ています。

2003年度	1位 Gramercy Tavern	2位 Union Square Cafe
2004年度	1位 Union Square Café	2位 Gramercy Tavern
2005～2007年度	1位 Gramercy Tavern	2位 Union Square Cafe

Gramercy Tavern も USHG がマネジメントしているレストランです。また、"USHG"の"Eleven Madison Park"、"Tabla"も、常に上位にランキングされています。

Union Square Café の概観と店内



"Union Square Cafe"の外観と店内

ダニー・マイヤー氏とマイケル・ロマーノ氏

"Union Square Cafe"をはじめ"USHG"のレストランを紹介する際に、創業者であるダニー・マイヤー氏とシェフ兼パートナー（共同経営者）であるマイケル・ロマーノ氏を抜きには語れません。

両氏に共通しているのは、美味しい料理や内装が良いのは当たり前であり、お客様がリピーターとなるためには、お客様が我が家にいるようにリラックスし、いかに良い気分を味わえたか（=ホスピタリティー）が大切だと考えている点です。"USHG"のレストランが長い間、地元の人達に愛される理由は、二人のこのレストラン経営に対する考え方にあります。

ダニー・マイヤー氏 (Danny Meyer)



ダニー・マイヤー氏は、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歳の時にユニオン・スクエア・カフェを出店しました。ユニオン・スクエア・カフェ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クに受け入れられ、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店目となるグラマシー・タバーンを出店、ユニオン・スクエア・カフェ同様、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のZAGATサーベイの1位、2位を争うレストランとなっています。それ以降も数々の人気店を出店すると共に、パートナーの一人であるマイケル・ロマーノとの共著でユニオン・スクエア・カフェの料理本を出版しています。

マイケル・ロマーノ氏 (Michael Romano)



マイケル・ロマーノ氏は、ニューヨークのダイニング・シーンを牽引するスター・シェフの一人で、ユニオン・スクエア・カフェを名実共に支える料理人兼共同経営者です。スイスのシエ・マックスやフランスのシャンボン・ファンなどの二ツ星、三ツ星レストランで実績を積み、1998年にユニオン・スクエア・カフェへ入り、翌年ニューヨークタイムスより三ツ星を獲得、"James Beard Foundation's"より2000年に「Who's Who of Food & Beverage in America」を、2001年に「Best Chef(New York City)」を受賞しています。1993年にダニー・マイヤー氏のパートナーとなり、ユニオン・スクエア・カフェの料理長としてだけでなく、"USHG"のレストランの多くをZAGATサーベイの上位へランクインさせるなど、経営者としても活躍しています。

"Union Square Tokyo"の出店概要

店舗名: Union Square Tokyo(ユニオン・スクエア・トウキョウ)



Union Square Tokyo

業態: ニューヨークスタイルのニューアメリカン

住所: 〒107-0052 東京都港区赤坂 9-7-4 東京ミッドタウン ガーデンテラス B1F DB-112

電話: 03-5413-7780 / FAX: 03-5647-8380

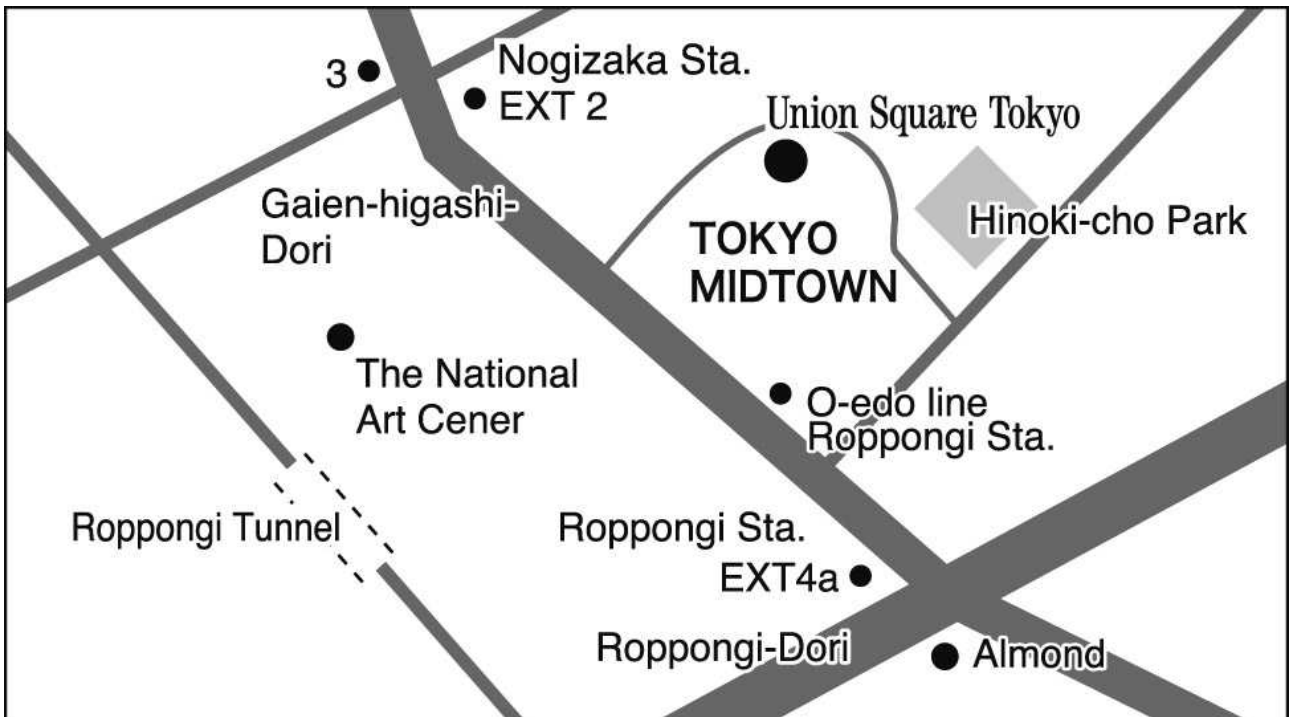
開業日: 2007年3月30日(金)11:00~

規模: 88.88坪 / 席数: 店内約120席(バーカウンター含む)、テラス席約40席

営業時間: 平日: 11:00~15:00(L.O.14:00)、17:00~23:00(L.O.22:00) / 土日祝: 11:00~23:00(L.O.22:00)

想定客単価: ランチ 3,000円~6,000円 / デイナー12,000円~15,000円(フード、ドリンク、タックス含む)

想定売上: 年商約400百万円



問合せ先

株式会社ワンダーテーブル(<http://www.wondertable.com>)

〒162-0067 東京都新宿区富久町 13-19 TEL:03-3351-1153 FAX:03-3351-1639

担当: 営業部 小林真也 masaya-kobayashi@wondertable.com / 店舗担当 松本典子



WONDERTABLE
www.wondertable.com