

< カフェ・カンパニー「Well-Being」戦略の新店舗 >

2008年のオープンから10年に渡り“お茶を通じた新しいライフスタイル”を提案してきたカフェ「伊右衛門サロン京都」が京都・烏丸三条から移転・リニューアル。

2019年3月29日（金）

京都・東山にて「伊右衛門サロン アトリエ 京都」としてリニューアルオープン致します。

「Tea Renaissance (ティー・ルネッサンス)」をコンセプトにこれからの「人生100年時代」に向けて「食」と「心と身体の健康バランス」をプロデュースし、“お茶を通じた健やかで生き活きとした生活文化”を提案していきます。



2019年3月29日（金）、**カフェ・カンパニー株式会社**（所在地：東京都渋谷区、代表取締役社長：楠本修二郎）は、**サントリー食品インターナショナル株式会社**と**株式会社福寿園**の協力のもと、「伊右衛門サロン アトリエ 京都」を**京都・東山**にオープンいたします。当店舗は、「お茶は生活文化をデザインする」という志のもとに3社共同で店舗開発に取り組み、2008年6月～2018年12月まで京都・烏丸三条にて営業をしていましたカフェ「伊右衛門サロン京都」の移転・リニューアルオープンとなります。当社はかねてより“Well-Being”をテーマに掲げて店舗・商品開発を推進しており、現在は「フタバフルーツパーラー」「発酵居酒屋5 / 発酵7」等のブランドを展開しております。当店舗は、「伊右衛門サロン京都」設立時からの志を受継ぎながら、当社の事業戦略でもある“Well-Being”というテーマのもとに、“Green Tea First” “Sustainable” “Artisanship”という3つのキーワードを掲げ、今後の「人生100年時代」に向けた「食」と「心と身体の健康バランス」を「お茶」を通じてプロデュースし、健やかで生き活きとした生活文化を提案していきます。

「伊右衛門サロン アトリエ 京都」の開発にあたり、国内外問わず、当店舗のヴィジョンに共感・共鳴してくださったパートナーとコラボレーションをいたしました。ライフスタイル・ホテルの先駆けでもある「ACE HOTEL (PORTLAND)」のブランディングを手掛けたアメリカ・ポートランドを拠点とするクリエイティブスタジオ「OMFGCO (オーエムエフジーコー)」をはじめ、「京都吉兆」の総料理長を務める日本料理界を牽引する京都の料理人・徳岡邦夫氏、フランス料理とも日本料理とも称される独創的な料理が注目を集め続けているフレンチレストラン「レストランよねむら」オーナーシェフである米村昌泰氏、世界各国でその土地の風土や文化とともに習得した料理を女性ならではの柔らかな視点で表現することを得意とする料理家のSHIORI氏、「World's 50 Best Sommeliers」にも選出されたソムリエの梁世柱（ヤンセジュ）氏を中心に当店舗の為に結成されたティーメニュー開発チーム、チャヤマクロビオティックスでのシェフパティシエなどの経験を持つカフェ・カンパニー株式会社のエグゼクティブ・ヴィーガンパティシエの岡田春生氏など、各界で活躍する方々とタッグを組み、コミュニケーションデザイン開発やメニュー開発などにあたりました。

当店舗は、今から800年以前、日本に「禅」と「茶」を伝えた栄西禅師が開祖である「建仁寺」からもほど近い、町家の古き良き佇まいを残す2F建ての路面店となります。1Fは「THE KITCHEN」として、朝・昼・夜問わず「お茶」と共に京都の四季と滋味溢れる食材をお召し上がりいただけるお食事やデザートをご提供いたします。また、2Fは「THE BAR & TEA ROOM」として、煎茶や抹茶のみならず当店舗のために開発された多様なアレンジティー等と100%植物性のみを使用したヴィーガンの和洋菓子を1日中お楽しみいただけるティーカウンターもご用意し、「幅広いお茶の楽しみ方」をご提案いたします。また、国内外からティーマイスターを招致し、「まあ、坐って茶など一服召し上がれ」という「禅」の言葉から名付けた当ブランドオリジナルのティー・プログラム「且坐喫茶 / SHAZA KISSA」の開催も予定しています。

※価格は全て税抜での表記となっております。写真はイメージとなっておりますので、価格やメニュー内容は変更することもございます。

■ フードメニューについて

「京都吉兆」総料理長の徳岡邦夫氏、人気のフレンチレストラン「レストランよねむら」オーナーシェフの米村昌泰氏、料理家のSHIORI氏による、朝・昼・夜問わず、「お茶」と共に京都の四季と滋味溢れる食材をご堪能いただけるお食事メニューをご用意いたしました。朝は、お粥や炊きたての釜ご飯におばんざいを。お昼と夜には、京都の伝統を受け継ぎながらモダンな解釈で再編集した「蒸し寿司」や熱々の釜で炊き上げる「釜炊きご飯」をメインディッシュにしたコースをはじめ、気軽に1品でもお楽しみいただけるアラカルトもご用意しております。また、すべてのお客様に季節の水出し茶をご提供いたします。

<モーニング 8:00~11:00 (L.O. 10:30) >



お粥御膳 ¥1,500~

本日のおばんざい、お粥(香味)、お漬物
※お肉・海鮮のお粥の御膳は+¥100

伊右衛門釜炊きごはん御膳 ¥1,800

本日のおばんざい、本日のメイン料理、
炊きたて釜ご飯、お漬物、お味噌汁

●セットメニューに追加できるトッピングや、単品でご注文いただけるアラカルトメニューもご用意しています。

<ランチ 11:00~15:00 (L.O. 14:00) / ライトミール 15:00~17:00 >



蒸し寿司ランチ ¥2,200~

おばんざい3種盛り合わせ、五目蒸し寿司(※)、お漬物、お味噌汁
※「真鯛と彩り野菜」蒸し寿司ランチは+¥100
「和牛と彩り野菜」蒸し寿司ランチは+¥200

釜炊きごはん御膳 ¥2,200~

おばんざい3種盛り合わせ、釜炊きごはんオムライス、お漬物、お味噌汁
※「筍と焼き鳥」釜炊きごはん御膳は+¥100
「真鯛とこかぶ」釜炊きごはん御膳は+¥200

- ランチは、セットメニューの他、蒸し寿司や釜炊きごはんの単品や京風和だしカレー(¥1,100)等のアラカルトメニューもご用意しております。
- ランチタイム後は、ほうじ茶とちりめん山椒のお茶漬け(¥880)等のライトミールをご用意しております。

<ディナー 17:00~23:00 (L.O. 22:00) >



伊右衛門の蒸し寿司コース ¥3,800~

季節野菜のすり流し、京都農家野菜のディップ、
おばんざい3種盛り合わせ、メイン(※)、蒸し寿司、お漬物、
お味噌汁、おやつ、食後茶(ほうじ茶/玄米茶/煎茶)

伊右衛門の釜炊きごはんコース ¥3,800~

季節野菜のすり流し、京都農家野菜のディップ、
おばんざい3種盛り合わせ、メイン(※)、季節の釜炊きごはん、
お漬物、お味噌汁、おやつ、食後茶(ほうじ茶/玄米茶/煎茶)

※上記2つのコースのメインは下記よりお選びいただけます。
米村さんの肉料理(+¥500)、本日の野菜料理、
本日のお魚料理(+¥500)



●コースメニューの他、アラカルトで、蒸し寿司や釜めしの単品や和だしカレー(¥1,100)、米村さんのハンバーグ(¥1,800)、おばんざい盛り合わせ(¥800~)等のアラカルトメニューもご用意しております。

※価格は全て税抜での表記となっております。写真はイメージとなっておりますので、価格やメニュー内容は変更することもございます。

■ ティーメニューについて

“Low Caffeine”“High Theanine” (※) をキーワードに、「World's 50 Best Sommeliers」にも選出されたソムリエの梁世柱（ヤンセジュ）氏を中心に当店舗の為に結成されたティーメニュー開発チームによるソフトドリンク・アルコール共に「お茶」を軸に開発されたバラエティー豊かなティーメニューをラインアップ。厳選した抹茶・煎茶・ほうじ茶などの本来の味を堪能できるメニューはもちろん、近年、世界各国の感度の高いバーなどでも注目を集めているフルーツやハーブを使ったピネガードリンク「Shrub（シュラブ）」と「お茶」を組み合わせたカクテルや、野菜や果物との美しいコンビネーションを表現したメニューが取り揃います。また、2F「THE BAR & TEA ROOM」のティーカウンターだけでしか味わえない最高レベルのティー・ペアリングメニューもご用意しています。

(※) “Low Caffeine”“High Theanine”はコーヒーとの比較となります。



日本茶（煎茶・かぶせ茶・玉露・抹茶・ほうじ茶 など） ¥550～ / ベジ抹茶ラテ & シュラブスムージー ¥880～ / 煎茶シュラブスカッシュ ¥780
ジャスミンベリー ¥780 / 季節のバージン茶ングリア ¥780 / アルコール茶カクテル 各種 ¥900～

※2F「ティーカウンター」ではおやつと楽しめる「ティーペアリングメニュー」もご用意しています。

■ デザートについて

当店舗でご提供する和洋菓子は、全て、動物性食材を一切使用しない100%植物性のヴィーガン・デザートラインアップしています。当社のエグゼクティブ・ヴィーガンパティシエの岡田春生氏による、「おはぎ」をモダンにアレンジした「cohagi（コハギ）」や、全てに「お茶」を使用したパフェ、パンケーキ、ティラミスなどをご用意いたします。また、京都の老舗和菓子店「宝泉堂」の上生菓子も取り揃えています。



おやつ3種盛り合わせ ¥1,280

※おやつ盛り合わせは下記よりお選びいただけます。

cohagi（こはぎ）各種、ティラミス（抹茶・ほうじ茶）、ケーキ各種、タルト各種、アイス最中、クッキー、季節の上生菓子 等 ※季節により異なります。

豆乳ティラミスパフェ（抹茶・ほうじ茶）各 ¥1,400

抹茶パンケーキ 季節のフルーツ ¥1,350 等



■ コラボレーションパートナー



OMFGCO - Official Manufacturing Company -

アメリカ・ポートランドに拠点を置く、2009年に設立されたクリエイティブスタジオ。ブランド戦略からヴィジュアル表現、パッケージング、さらにはインテリアデザインまでを手掛け、その領域は多岐に渡る。「MUJI PORTLAND」「STUMPTOWN COFFEE ROASTERS」、「ACE HOTEL」、「WIRED HOTEL ASAKUSA」などのデザインやブランディング等にも携わった。「伊右衛門サロン アトリエ 京都」ではロゴデザイン・ブランドコミュニケーションをご担当いただいております。



徳岡 邦夫（とくおか くにお）： 京都吉兆 総料理長

「吉兆」創業者湯木貞一氏の孫にあたる。20歳から本格的に修行を始め、貞一翁から料理の核心を学ぶ。その後、修行を経て、京都・嵐山本店へ。1995年以降、総料理長として現場を指揮。伝統を守りながらも時代に即した食へのアプローチに挑戦し続け、日本料理に多彩な演出を行う。「伊右衛門サロン アトリエ 京都」では和食ディレクターとしてフードメニューのプロデュースをご担当いただいております。



米村 昌泰（よねむら まさやす）： レストラン よねむら オーナーシェフ

京都生まれ。1993年に京都・東山に「レストランよねむら」をオープン（2018年に店舗移転のため閉店 / 2019年春頃を目処に新店舗をオープン予定）。フランス料理とも日本料理とも称される独自の料理の数々が注目を集め続けている。「伊右衛門サロン アトリエ 京都」ではフードメニューのプロデュースをご担当いただいております。



SHIORI（しおり）： 料理家

代表作『作ってあげたい彼ごはん』をはじめ、著書累計400万部を超える。和食や世界各国で学んだ家庭料理を得意とし、料理教室『l'atelier de SHIORI』を主宰。料理家業の傍ら中目黒で100%VEGANでサステナブルなファラフェルスタンド『Ballon』を経営する。「伊右衛門サロン アトリエ 京都」ではフードメニューのプランニング・開発・プロデュースをご担当いただいております。



梁 世柱（やん せじゅ）： ソムリエ

NYでソムリエとして活躍中に、日本出身としては過去に例のない快挙であった数々のアワードの連続受賞を果たす。日本帰国後、日本料理龍吟、Wakiya、S'accapauでシェフソムリエを歴任し、2017年には「World's 50 Best Sommeliers」として選任される。「伊右衛門サロン アトリエ 京都」では、梁氏を中心に、飛田泰秀氏（乃木坂 しん）、建部洋平氏（Mercenaire）、戸澤祐耶氏（La Bonne Table）らトップソムリエが特別チームを結成し、ティーメニュー全般のプランニング・開発・プロデュースをご担当いただいております。



岡田 春生（おかだ はるお）： ヴィーガン・パティシエ

チャヤマクロビオティックスでのシェフパティシエや鎌倉の日本初ヴィーガンスイーツ専門店「halcafe 229」オーナーパティシエなどの経験を経て、カフェ・カンパニー株式会社に専属のエグゼクティブ・パティシエとして参画。飽くなき探究心で、食の未来を見据えたスイーツを提供している。「伊右衛門サロン アトリエ 京都」ではデザートメニューの開発を担当しております。

「伊右衛門サロン京都」について

日本が世界に誇る「茶」を通じた豊かな生活文化を よりモダンにカジュアルにカフェというスタイルで明日につなげていきたい。「伊右衛門サロン京都」は、「お茶は生活文化をデザインする」という想い、「カフェを通じて新しいライフスタイルを提案していく」という意志のもと、サントリー食品インターナショナル株式会社、株式会社福寿園、カフェ・カンパニー株式会社の3社共同開発により、2008年6月に京都・烏丸三条にオープンいたしました。

※ この度オープンする「伊右衛門サロン アトリエ 京都」の
移転・リニューアルオープンの 準備に伴い、2018年12月に閉店いたしました。



※本件に関する素材は右記よりダウンロードいただけます。 <http://http://u0u1.net/nnWu>

「伊右衛門サロン アトリエ 京都」概要

- 店名 : 伊右衛門サロン アトリエ 京都
- オープン日 : 2019年3月29日 (金)
- 住所 : 〒605-0821 京都府京都市東山区八坂鳥居前下る清井町481-1
- アクセス : 阪急「河原町駅」から徒歩12分 / ・京阪「祇園四条駅」から徒歩10分
- 電話番号 : 075-744-6451
- 客席数 : 47席 (1F / 2F)
- 店舗面積 : 82.2坪
- 営業時間 : 8:00~23:00

カフェ・カンパニー株式会社 会社概要

- 会社名 : カフェ・カンパニー株式会社
- 代表者 : 代表取締役社長 楠本修二郎
- 所在地 : 東京都渋谷区神宮前5-27-8 LOS GATOS 2・3F
- 電話番号 : 03-5778-0477
- 設立 : 2001年6月
- URL : www.cafecompany.co.jp
- 事業内容 : 飲食店舗の企画運営事業、地域コミュニティ事業、海外店舗企画運営事業



<カフェ・カンパニー株式会社について>

日本国内外において、「コミュニティの創造」をテーマに「WIRED CAFE」をはじめとする55ブランド・95店舗（2019年1月末現在）のカフェを企画・運営するほか、商業施設等のプロデュースや地域活性化事業も手掛ける。

<展開ブランド（一部抜粋）>

WIRE CAFE（日本・香港・台湾）、WIRED HOTEL ASAKUSA、ALFRED TEA ROOM、フタバフルーツパーラー、銀座大食堂（GINZA SIX 6F）、AVOSETA（六本木・テレビ朝日 1F）、ROSEMARY'S TOKYO（NEWoMan 6F）、発酵7（セブン）、京都モダンテラス、LAND(渋谷「100BANCH」) …etc

< 本件に関する取材・お問い合わせ >