

COOK JAPAN PROJECT

Produced by GRANADA.inc

1999年から 日本のレストランシーンで 時代やブームを牽引してきた
株式会社グラナダ・代表取締役の下山雄司。

薪窯で焼く本格的なナポリピッツアのピッツェリアや
本場さながらのスペインバルの先駆けを造ったのを皮切りに、
2000年代はじめには、スペインとイタリアのミシュラン星付きの
レストランやシェフと提携して 東京にレストランをオープン。
そしてミシュランガイド東京の初年度が発刊された2008年には
世界最年少の日本人3ツ星シェフの誕生の立役者 など。

そのグラナダの下山雄司が 次に手掛けるのは
かつて類を見ない 世界規模のレストランプロジェクト
「COOK JAPAN PROJECT」

この壮大なプロジェクトが いよいよベールを脱ぎます。

ヨーロッパを中心に 世界各国から初来日を含む
30名ほどのスターシェフたちが 次から次に東京に来日！

「COOK JAPAN PROJECT」を合言葉に 毎月3人ほどのシェフが躍動。
思い思いに“日本を料理いたします”。

2019年4月5日から始まる 10ヶ月間のレストランプロジェクト。

日本と世界中のガストロノミーと文化がまじわって
新たな歴史が生まれる「COOK JAPAN PROJECT」に ご期待下さい！！

【取材・お問い合わせ】 株式会社グラナダ（広報・松田 美穂）

Mobile. 080-2236-9903 E-Mail. matsuda@granada-jp.net HP www.granada-jp.net
〒104-0041 中央区新富町 1-9-6 Tel.03-6280-3044 Fax.03-3537-7804

ひと月に 3人×10ヶ月(*2019年4月~2020年1月の間) =総勢 約30人の 世界各国のスターシェフが来日

「COOK JAPAN PROJECT」とは、“COOK JAPAN”の言葉どおり
日本の素材を使って 世界のトップシェフたちが 唯一無二の料理を創造し、
その料理を東京でご提供する レストランプロジェクトです。

ヨーロッパを中心に、アジアや南米にアメリカやオーストラリアなど、
世界各国から来日する世界のスターシェフたちは総勢で30人ほど。
ミシュラン3ツ星シェフをはじめ 世界各国の予約困難なレストランのシェフたちを
2019年4月から10ヶ月間にわたって 順に東京に招致いたします。

世界のスターシェフたちが日本の旬の素材に出会い、味わい、
独自の発想と技術で可能性を探求していきます。
そして それぞれのシェフの感性や人生を反映した
芸術的で個性あふれる 特別なデグスタシオンコースを 東京で創りあげます。

1人1人のシェフが その料理をご提供するの、たった数日間のみ。
東京の「COOK JAPAN PROJECT」のレストランにて、
都度 その特別な料理を お客様にご堪能いただきます。

2019 年 4 月 5 6 7 8 9 10 11 12 2020 年 1 月

【例：2019 年 4 月】 *各シェフのプロフィール詳細は別紙をご覧ください *国旗はレストランの所在地を現しています

上旬	中旬	下旬
YANNICK ALLÉNO ヤニック・アレノ  フランス	THIBAUT SOMBARDIER ティボー・ソンバルディエ  フランス	JACOB JAN BOERMA ヤコブ・ヤン・ボエルマ  オランダ
現代フランス料理を変えたといわれる モダンフレンチの巨匠  Alléno Paris au Pavillon Ledoyen (アレノ・パリス・パヴィリオン・ルドワイヤン) 【フランス パリ】 ミシュラン★★★ World's 50 Best Restaurant 29位 Le 1947 à Cheval Blanc (ル・1947・オー・シュヴァル・ブラン) 【フランス クールシュヴェル】 ミシュラン★★★	魚料理に定評があるバリのお店で 人気を博するシェフが日本の魚に挑む  Restaurant Antoine (レストラン・アントワヌ) 【フランス パリ】 ミシュラン★ 料理を愛する家族と共に 素材に 親しむ環境で育ち、料理人の道へ 進んだ。兼ねてより突き詰めたいと 思っていた魚料理。 その魚料理に特化するバリのレスト ラン「アントワヌ」のシェフに就任。 その味が評判となって、2011年には 1ツ星を獲得。オープニングを飾る ヤニックシェフの元で修業経験があり 今回は彼から権を受ける。	フランス、ベルギーに次ぐ美食の地 オランダで 興彩を放つスターシェフ  De Leest(ディ・レイスト) 【オランダ ファーセン】 ミシュラン★★★ 2010年に世界的な美食ガイド 「Gault & Millau(ゴ・ミヨ)」 から満点(20点)に近い19.5点 を受け今年のシェフに選出。 同じく2013年には、オランダの シェフの最高タイトルである 「SVH Master Chef」も獲得。 初来日



「COOK JAPAN PROJECT」エグゼクティブシェフ EXECUTIVE CHEF ジェローム・キルボフ Jérôme Quilbeuf

世界各国のスターシェフと交友があり「COOK JAPAN PROJECT」参加シェフとの交渉や監修を担っている。2019年春から「COOK JAPAN PROJECT」準備と開催期間中は拠点を日本に移して東京に滞在。来日するシェフたちを全面的に支援。また日本側のキッチンスタッフの統括も行う。なお、2006年から5年東京の「サンパウ」でエグゼクティブシェフを務めており、株式会社グラナダとの親交と信頼関係も厚い。会場となる「サンパウ」跡地のことも熟知している。

1977年パリ生まれ。スペイン3ツ星レストランSant Pauでは、Sant Pol de Mar, Barcelonaのヘッドシェフや2ツ星のTokyoのエグゼクティブシェフ、Ruscalleda'sグループのマネージャーなどを歴任。
・受賞歴…Best Young Chef of Catalonia 2001, Sant Pol de Mar, Barcelona (Spain)
・SNS instagramのフォロワー3.8万人



概要 OVERVIEW

場所 VENUE

〒103-0027 東京都中央区日本橋 1-6-1 COREDO 日本橋 ANNEX
☆COREDO 日本橋の「レストラン サンパウ」跡地を利用
(「レストラン サンパウ」は 2019 年 3 月に千代田区平河町へ移転)

開催期間 PERIOD

2019 年 4 月～2020 年 1 月

毎月約 3 名の異なるシェフが来日

※シェフにより営業日数・時間帯の内容は異なります

例) 6 日間営業の場合 ディナー営業のみ 6 回、

3 日間営業の場合 ランチ 3 回・ディナー 3 回の計 6 回…等

メニュー MENU

デグスタシオンメニュー 30,000 円～ *シェフによりコース金額が変動いたします

シェフが料理にあわせて選ぶ 食中酒などのドリンクペアリングをご用意

ご予約 RESERVATION

下記の公式 HP にてご予約をお承りいたします。

※シェフごとに内容が決まり次第 ご予約の受付を開始。先着順で、満席になりますと受付が終了となります。

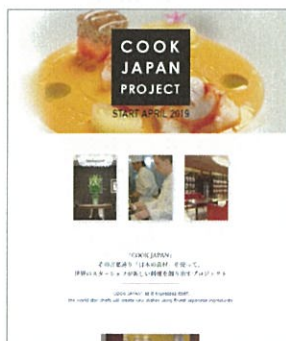


日本橋の「レストラン サンパウ」の跡地
(「サンパウ」は 2019 年 3 月に移転) が会場
東京の中心に位置する「COOK JAPAN PROJECT」
にふさわしいラグジュアリーな空間



- 東京メトロ 銀座線・東西線・都営浅草線 日本橋駅
… B12 出口より 徒歩 1 分
- JR 東京駅 … 日本橋口より 徒歩 6 分

来日するシェフの情報は随時 WEB で情報を更新いたします。
「COOK JAPAN PROJECT」のリアルタイムの情報はこちら！



【公式 HP】 <https://cookjapanproject.com/>

【Facebook】 <https://www.facebook.com/CookJapanProject/>

【Instagram】 <https://www.instagram.com/cookjapanproject/>
『#cookjapanproject』で検索

【MAIL】 ■お問い合わせ info@cookjapanproject.com
■取材 press@cookjapanproject.com
[担当: 株式会社グラナダ 深井・岩倉・村井・松田]

【公式 HP】

