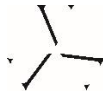




時に呼応して様々な様相を見せる、レストランにとっての
「3つ（トワ）の顔（ヴィサージュ）」を巡るストーリーを紡ぎ、展開するフレンチレストラン

TROIS VISAGES | トワヴィサージュ





TROIS VISAGES | トワヴィサージュ



TROIS VISAGES (トワヴィサージュ) は、フランス語で「3つの顔」を意味します。レストランにとっての「3つの顔」とは、「ゲスト、スタッフ、生産者」。レストランを劇場と捉え、時に呼応して様々な様相を見せるこれらの「3つの顔」の関係性を大切に、「3つの顔」を巡るストーリーを紡ぎ、ディナー、週末のランチ、テイクアウトの3つのシーンで展開するフレンチレストランです。

3つの柱：『主役』 『伝播』 『意図』

～トワヴィサージュを支える3つのコンセプト～

『主役』 Principal プランシパル

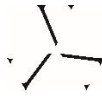
レストランを3つの顔(ゲスト、スタッフ、生産者)が一同に揃う劇場と捉え、その劇場で、国内外の旬を迎える産地から取り寄せる、「フランス料理といえば」の食材はもちろんのこと、今まではフランス料理の主役として扱われなかった食材も皿の上に主役として据え、それらの主役が語る料理を供します。

『伝播』 Initier イニシエ

一皿ごとに主役を据えた料理を通して伝えたいことは、その食材が獲れた土地の季節や情景、生産者の方の思いなど。その食材の産地に根付いた日本の伝統技術や郷土料理からも発想を得て、日本に根付いた食文化もトワヴィサージュの料理を通して伝承し、伝え広められることを願い、努めます。

『意図』 Sens サンス

食品ロスを無くすために余った食材を肥料にして自社農園で使ったり、フォアグラなど社会問題となっている食材を使わずに代わりに旬の素材を使用したり、レストランの壁に使った大谷石の端材を器に再利用したりと、皿の上であらわされていること全てに、意図のある行動や意味がある料理を目指します。



ならいうける 倣い承ける料理

～トワヴィサージュの料理観～

トワヴィサージュの料理を通して、旬を迎えた食材が獲れた産地の季節や情景、その土地特有の食文化などを、東京・銀座に居ながらにして感じていただきたいと考えています。全国各地にその土地に根付き、その土地の気候によって生まれた食材と、その土地ならではの郷土料理やそれが生まれた背景にある暮らしの文化があり、それぞれにまつわる想い・考えがあります。それらを倣い、引き承け、一皿ひと皿にあらわして伝える——これがトワヴィサージュが思う「倣い承ける料理」です。

一皿ひと皿の料理にまつわるストーリーを伝える言葉と共に、香りを嗅いだり音を聴いたり器に触れたり五感で感じていただくことで、料理を通してその想い・考えをお伝えしていきたい。そして、私たちも様々な視点で日々学び、その気付きをトワヴィサージュでお過ごしいただく時間を通してお客様へお伝えしたいと思っています。

3つのシーン：ディナー・週末のランチ・テイクアウト

～トワヴィサージュが展開する3つの食事シーン～



レストランにとっての3つの顔（ゲスト、スタッフ、生産者）が「食」を通して多様に交わりあう3つの食事シーンを、トワヴィサージュらしいかたちを考えながら展開していきます。

◎ディナー

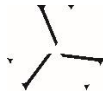
大切に育てられた食材を用いて、食材が獲れた土地の季節や情景、生産者の方の思いをトワヴィサージュで還元し、お客様に感じていただきたいという思いで一皿ひと皿を繋いでストーリーを紡ぎ、12皿のコースに仕立て上げます。

◎週末のランチ

ディナーを単純にショートコース化したスタイルではなく、土曜日のランチタイムだからこそゆっくりと食事の時間をお楽しみいただきたいと考えました。アフタヌーンティーのように食後もおしゃべりに興じてゆったりと過ごしていただけるように、サラダとメインに続いて供される4皿のデザートにフォーカスした6皿のコースをご用意します。

◎テイクアウト

平日のランチタイムのみ提供するテイクアウトメニューは、オフィスや移動先でのクイックランチ、差し入れやお土産などに最適です。ディナーやランチ同様のクオリティをカジュアルながらスタイリッシュなスタイルでお求めいただけます。



トワヴィサージュのメニューのかたち

食材が獲れた土地の季節や情景、生産者の方の思いを、料理を通してお客様に感じていただけるように、その時に旬を迎え、手に入るだけの最良の食材を使って仕立てるスタイルです。シェフが出会った食材や生産者の方のおすすめ食材にインスピレーションを得て料理を作るため、メニューは時季で変わっていきます。3つの顔（ゲスト、スタッフ、生産者）の関係性を大切にして、生産者に寄り添いながら食品ロスも削減できるかたちです。



◎ディナーコース 12皿

Amuse 1 皿 — Entrée 4 皿 — Plats 2 皿 — Salade 1 皿 — Consomme 1 皿 — Desert 2 皿
— Mignardise 1 皿

今までフランス料理の主役として扱われることのなかった食材を主役に据えた料理 1~2 皿を取り入れ、アミューズからミニマルディーズまで全 12 皿で構成されたディナーコースです。デザートの前、お食事の最後の一皿にコンソメスープをご用意するのは、スープをコースの前半や中盤にお出しするとお腹がいっぱいになったり、ワインと合わせにくいと考えたからです。トワヴィサージュでは、調理をはじめて 2 時間程たって味わいとコクのバランスがベストの状態のコンソメを、デザートを召し上がる前に、ほっと一息つくような「メの一皿」感覚の料理としてご用意いたします。

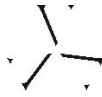
◎ランチコース 6皿

Salade 1 皿 — Plats 1 皿 — Pre dessert 1 皿 — Desert chaud 1 皿 — Grand desert 1 皿
— Mignardise 1 皿

ランチコースの 6 皿は、茨城県の新利根チーズ工房でチーズを作る工程で大量に発生するものの用途がなく破棄されていたホエーを仕入れて作ったオリジナルのホエーのムースに、季節の野菜やハーブ、野花などをあわせて仕立てたトワヴィサージュ特製のホエームースのサラダからはじまります。獲れる時季によって魚料理か肉料理かが変わるメインの一皿が続いた後は、作り立ての美味しさを味わっていただけるスフレなどの温かいデザートや、ディナーコースと同じグランデセールが含まれるデザート 4 皿をご用意します。アフタヌーンティーを楽しむようにゆったりとお召し上がりいただく時間をお楽しみください。

◎テイクアウト

食材の質や組合せなどにトワヴィサージュらしいこだわりをもって丁寧に作り上げたデニッシュサンドやコーンブレッド、上質なコーヒーなど、ディナーやランチ同様のクオリティをカジュアルなフードスタイルに仕上げてご提供します。環境に配慮したシンプルな包装はスタイリッシュで、クイックランチはもちろんのこと、ちょっとした手土産などにもご利用いただけます。



シェフ

國長 亮平 Ryouhei Kuninaga

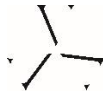
1988年4月25日生まれ。山口県出身。高校卒業後、福岡調理専門学校へ入学し、2009年3月卒業。同年4月、東京のフランス料理レストランで働きたいという強い思いを実現させ、ル・マンジュ・トゥー（1つ星）に入店。以後、約9年間にわたって谷昇シェフのもとで中心スタッフとして勤務。同レストランで働く料理人に受け継がれる「30歳前にフランスに行く」という流れを意識し、「フランス料理をやっている以上、フランスに行くだけではなく、フランスという環境で生活し働いて、肌で感じたい」と渡仏を決心。2018年7月に同レストランを退職し、同年8月に渡仏。11月までの2ヵ月強をブルゴーニュ・ペルナンヴェル ジュレスの Restaurant Le Charelmagne（レストラン ル シャルルマーニュ / 1つ星）にて住み込みで勤務。11月にパリへ移動し、Restaurant PAGES（レストラン パージュ / 1つ星）にて1週間の短期研修を経て、2018年11月に帰国。2019年3月、レストラン パージュの手島 竜司シェフを介して、日本でのイベント招聘時などに手島シェフが協業することが多く、また、TROIS VISAGES（トワヴィサージュ）のオーナーカンパニーである株式会社グローヴディッシュに入社。同社の展開するケータリング事業やピストロ：アンテリブルに携わる。アンテリブルを2021年12月末にクローズ後、同店跡地を改築装して2022年4月にトワヴィサージュをオープンするにあたり、シェフに就任。かつて共に働き、「将来レストランを一緒に作ってみたい」と抱いた思いを叶えて真っ先に声をかけたマネージャー 高木 皓平と共にトワヴィサージュを立ち上げ、現在に至る。



◎シェフとル・マンジュ・トゥー

ル・マンジュ・トゥーで仕事を始めたのは、専門学校時代（福岡・博多）のアルバイト先のレストランのシェフに東京での修行について相談したことがきっかけでした。シェフは、ル・マンジュ・トゥー、コート・ドール、ラ・ブランシュ、レスプリミタニ、北島亭の5軒をあげてくれました。全店に電話をして、面接をお願いしたところ、ル・マンジュ・トゥーの谷昇シェフが面接して下さることになり上京。初めてお会いしたその日、「やらないとわからないから」と、面接後にそのまま終電まで研修することに。非常に厳しい現場だと感じましたが、「ここで出来るようになりたい」という思いを強くし、1か月後に再度1週間の研修のために上京しました。その後、2008年12月にも2週間の研修を行って採用を決めていただき、2009年4月に入店しました。

谷シェフはとにかく一つ一つの仕事が綺麗で、ル・マンジュ・トゥーで働く全員にそれが徹底されていたこと、そして、皆の意識の高さに、一番感銘を受けました。福岡のアルバイト先も素晴らしいレストランでしたが、ル・マンジュ・トゥーでは個々が考えて仕事をし、営業中だけでなく常にお客様のために最上級の準備をして料理を提供しています。その様子を見て、「レストランとはこういうものなんだ」と肌で感じることで、フランス料理の高みを更に高く感じました。Cuisinier（料理人）は料理を作るだけでなく、Restaurateur（レストラン人）としても、人としても成長しなくてはならないと強く思いました。



◎シェフとレストラン ル シャルルマーニュ

お世話になっていた方の紹介もありましたが、レストランのあるペルナンヴェルジュレスという場所が、葡萄畑の真ん中にあるという土地の魅力に惹かれてフランスでの初の仕事の場として選びました。もともとフランスに長く住むことは考えておらず、3か月間と決めたフランス修行だったので、「行くだけではなく働かなくては、住んでみなくては分からない」と強く思っていました。ですから、フランス人の同僚達と住み込みで生活を共にしながら働けるという、なかなか得られない環境がとても好ましく思えたのです。実際に、修行期間中の休みの日はコルトンやポマルなどに自転車で回ったりもして、フランスの日常の豊かな暮らしを感じ取ることができました。

◎シェフとレストラン パージュ

ブルゴーニュで働いている間に、残り僅かのフランス滞在期間中にどうしてもパリのレストランでも働いてみたいと思い、当時パリで働いていた nol の野田 達也シェフに相談したのです。そして、手島竜司シェフのレストラン パージュを紹介いただいて、1週間研修をさせていただきました。星付きのレストランを維持することに加えて、フランスでもクオリティの高いケータリング事業を展開している手島シェフからは、短期間ではありましたが多くを学ばせていただきました。そしてこの時のご縁で、手島シェフが日本でのイベント招聘時などに協業することが多いグローヴディッシュ株式会社を紹介いただいたのです。ケータリング事業にも関わり、レストランだけで仕事をする今までとは違う環境での仕事は「面白そうだし、新たな発見と勉強になるだろう」と、その時感じた直感が、当初お誘いいただいたかたちとは異なるものとなりましたが、トワヴィサージュというレストランへとつながりました。

シグニチャーディッシュ

～國長シェフがこだわり続けたいと思う食材の料理～

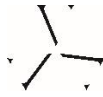
トワヴィサージュのメニューは、その時に旬を迎え、手に入るだけの最良の食材を使って仕立てるスタイルです。シェフが出会った食材や生産者の方のおすすめ食材にインスピレーションを得て料理を作るためメニューは時季で変わりますが、國長シェフがこだわり続け、向き合い続けていきたいと思う食材を用いて作る、長く大切にしていきたい料理の例をいくつかご紹介します。

※料理内容は季節・食材の仕入れ内容によって変わります

◎極みえのきのソーセージ(ある日のディナーコースより)

今までフランス料理の皿上で主役になりにくかった「えのき茸」を主役に据え、その旨味や食感を存分に味わっていただけるように配分を考え抜いた豚肉とあわせて作ったトワヴィサージュオリジナルのソーセージです。特にこだわり抜いて作られた高知県産の「極みえのき」を使用して、半熟の目玉焼きと仕込みで出る野菜の皮や端材でとる野菜のブイヨンソースを添えています。





◎川俣シャモのコンソメ（ある日のディナーコースより）

福島県出身のシェフからご紹介いただいてから使用している福島県産の川俣シャモでとったコンソメは、歳を重ね、卵を産まなくなった川俣軍鶏の母鶏のロードアイランドレッド種を使います。親鶏の肉は硬く、食肉としては使われないものですが、コンソメにして強い味わいを引き出しました。コンソメを最もおいしく召し上がっていただける状態になるのは炊き始めてから 2 時間後。何度も仕込んでいるうちにつかんだこのベストタイミングにコースの流れをあわせるように計算して仕込みます。鶏の香りも立体的にお楽しみいただきたいので、あえて鶏油を少量入れて香りをたてています。



◎Salade petit lait（ある日のランチコースより）

茨城県の新利根チーズ工房でチーズを作る工程で大量に発生するものの用途がなく破棄されていたホエーを仕入れて作ったオリジナルのホエーのムースを使ったサラダです。季節の野菜やハーブ、野花などをあわせて、その産地の旬の季節感を一皿から感じ取れるようなイメージで仕立てています。ホエーを使って将来的にはキャラメルのような素朴で自然な甘味と栄養がたっぷりのブラウンチーズも作りたいと考えています。

◎レモンのスフレ（ある日のランチコースより）

出来立ての瞬間にお召し上がりいただきたいので、レストランにいなければ食べられない温かいデザートを中心にコースの中でご用意しております。季節で用いる素材は変わりますが、春から初夏の一例は、広島県産の瀬戸田しまなみレモンを使用したスフレです。日本最大のレモン生産を誇る広島県ではベルナ種やリスボン種などの珍しい品種にも取り組んでいて、その時々には手に入る味も香りも力強いレモンを温かい出来立てのスフレでお楽しみいただきます。

◎デニッシュサンド（テイクアウト）

茨城県で出会った、鴨に寄り添って大事に育てた西崎ファームの「かすみ鴨」。この鴨の優しい味わいや脂の甘さを活かして何が作れるだろうかと考え続けて生まれた料理です。鴨特有の嫌な匂いが全くない、かすみ鴨の繊細で優しい味わいを中心に据えたいと考えて、鴨肉をソーセージに仕立てました。そのソーセージを挟むのは、食パンやバゲットではなく、みっちりとした食感があるデニッシュ生地のパンだと思ひ、四角く焼き上げたデニッシュを作りました。デニッシュの中に特製のタルタルソースをひき、食感に砂肝や鴨の首肉を混ぜ込み鴨脂で香りをたたせたソーセージを香ばしく焼き上げて挟みこみます。アクセントに甘辛いトマトソースとフレッシュトマトのマリネ、赤玉ねぎのマリネをサンドの上のせて仕上げました。トマトの酸味が爽やかで鴨肉の旨味を引き立てるトワヴィサージュ特製のサンドウィッチです。





◎コーンブレッド (テイクアウト)

お土産などに利用いただけるお菓子として、デニッシュサンドやレストランのディナーやランチとは異なる視点で発想しました。卵アレルギーのお子さんがいたり、乳製品を受けつけなかったり、グルテンフリー希望というお客様やスタッフの話を書いたことがきっかけで、卵や乳製品、小麦粉も使わずに作ってみたところ、とても軽くて優しい味わいのお菓子が出来ました。卵やバターたっぷりの洋菓子はもちろん魅力的ですが、あえてプラントベース、グルテンフリーにすることで様々なお客様に喜んでいただける新しいお菓子が作れると発見出来た料理です。

コーンブレッドは日本ではあまり馴染みが無いようですが、欧米では昔から食べられている伝統的な焼き菓子です。一般的には家庭的で素朴な食感のものが多くですが、豆乳や米粉で作ることでもとても軽い仕上がりになりました。生地が大納言を加えたことで優しいだけでなくリッチな味わいになり、朝食やおやつ、お夜食など、色々な場面でお召し上がりいただけます。國長シェフのおすすめは、フライパンやレンジで軽く温める食べ方。ふんわりとコーンの優しい甘さが広がってより美味しく召し上がっていただけます。

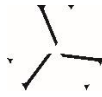


トワヴィサージュのワイン

マネージャーの高木 皓平がソムリエとして心がけていることは、國長シェフが作る料理との相性を楽しんでいただけるワインを取り揃えるということ。合わせたワインが料理を完成させるような、料理に寄り添うワインを意識してご提案したいと考えています。時にはシェフが飲んで美味しいと思ったワインにインスパイアされて料理が出来上がることも。そんな補完性のある料理との関係性を作れるワインをお楽しみいただけたらと思っています。

フランスワインはもちろんですが、定番に縛られることなく、新しいヴィンテージでも今飲んで美味しく、お食事に組みあわせてより美味しいワインをフランス以外の産地からも選んでいます。また、デザートにあわせてゆっくりとお寛ぎいただく時間にお楽しみいただける上質なコーヒーや紅茶に加えて、Mitosaya 薬草園蒸留所が上質なハーブを蒸留して作る個性的な国産のオー・ド・ヴィなど、食材を探す中でシェフが出会い、料理の隠し味に使うようなユニークな食後酒やリキュールなども取り揃えています。





生産者・食材

トワヴィサージュの料理の要となる、こだわり続け、向き合い続けていきたいと心惹かれる様々な食材を、國長シェフが出来る限り自分で産地に足を運び、生産者の方たちとの繋がりを広げ、関係を深めながら探し出します。そして、出会った食材が獲れた土地の季節や情景、生産者の方たちの思いを料理の中に昇華していきます。



生産者

◎農地所有適格法人 株式会社 苗目（千葉県）

鴨川を拠点とした「栽培」と「採取」を追求し、無農薬・無化学肥料で力強い味と香りをもつ野菜やハーブ、エディブルフラワーなどを育てる生産者です。同社の畑の一部をお借りして、トワヴィサージュのオーナーカンパニーであるグローヴディッシュの自社農園を作り、私たちも一緒にトマトやズッキーニなどの野菜や季節のハーブを育てていきます。味が薄く甘味だけが強い今風の味の野菜ではなく、苦みや酸味などもしっかりと味わえる野菜やハーブを育てることを目指しています。また、同社が取り組んでいる、生ごみを堆肥化していくコンポスト活動にも大変魅力を感じており、トワヴィサージュとして協力していきます。どこまで生ごみの削減が出来るのかはまだ分かりませんが、この取り組みをスタートすることで私たち自身が環境などにより深く関心を持つきっかけになると考えています。

<https://www.naeme.jp>

◎Mitosaya 薬草園蒸留所（千葉県）

「自然からの小さな発見を形にする」をモットーに、自社で栽培する果樹や薬草・ハーブ、全国の信頼できるパートナーたちの作る豊かな恵みを使い、発酵や蒸留という技術を用いてもものづくりを行う蒸留所です。苗目とはパートナーであり、苗目で育ったハーブなど、できるだけ自然に近いものを使うことで、より豊かな味わいを引き出す「蒸留」という技術を用いて、特別な一滴を取り出すことを目指しています。Mitosaya が作り上げるオー・ド・ヴィは普通のオー・ド・ヴィと違い、「香りがついた」というよりも「素材がそこにある」と感じるほど。トワヴィサージュの料理では、旬食材の獲れた季節を表現するために「香り」を大事にしたいと考えているので、Mitosaya のオー・ド・ヴィの豊かな香りを上手に用いたと思っています。また、贅沢に食後酒としてもお楽しみいただけます。

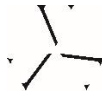
<https://mitosaya.com>

食材

◎極みえのき（横田きのこ有限公司）

高知県で獲れる極みえのきは、培地に海洋深層水を使用しているためカルシウムなどの栄養素が豊富で、きのこ独特の臭みが無く甘みが際立っているのが特長です。通常のえのきと比べても旨味が強く歯ごたえも良いため、トワヴィサージュではこれを主役に据えた料理として、配分を考え抜いた豚肉とあわせてソーセージに仕立てます。

<http://kiwamienoki.com/kiwami-enoki>



◎川俣シャモ ロードアイランドレッド（株式会社川俣町農業振興公社）

生後 400 日を過ぎ、産卵できなくなってきた母鶏（ロードアイランドレッド）の肉は硬く、元々は破棄されていました。通常では頻繁には出回りませんが、出汁をとるとしっかりとしたスープが取れることから、トワヴィサージュではコンソメなどに使用しています。シンプルに味わっていただくため、コンソメの最終形まで川俣シャモの骨や肉のみで野菜は一切使用しません。

<https://www.kawamata-shamo.com>

◎北海道 十勝産 2 年熟成のメイクイン

北海道十勝の農場の室で二年間熟成させたメイクイン。室で寝かせることで、旨味、甘味ともに普通のじゃがいもとは比較できないほど高まっています。また、2 年熟成しているにもかかわらず食感はしっかりしていて、管理の質の高さに驚きました。試食した瞬間にこのメイクインを主役に据えた料理を作ろうと思った逸材です。

他

器・カトラリー

料理を通して、歴史や在り方を伝える言葉と共に、器に触れたり香りを嗅いだり音を聴いたり五感で感じていただき、それらの想い・考えをお伝えする一。このトワヴィサージュの「倣い承ける料理」をまっすぐに表現できるように、その作り手との関わりや作り手の想いを大切に器やカトラリーを選んでいきます。

器

◎DEGRENNE PARIS（ドグレーヌ パリ）

國長シェフがフランス時代に使用した時から、日本で使える時がきたら使いたいと思っていたブランドです。カトラリーからはじまったテーブルウェアメーカーで、スマートなデザインと機能性を追求。カラーリングが特徴的で、マットな質感がありながら柔らかな色合いを使った器は独創的です。

<https://www.degrenne.com/>



◎Keicondo 氏の器

茨城県笠間のアトリエで、食卓へ向けて、料理のための器を提供し続けている陶芸家、Keicondo 氏の器です。ご自身のルーツも作品に投影し、食材や料理が映える器を作られています。

<https://www.instagram.com/keicondo/>

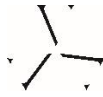


◎船串 篤司氏の器

Keicondo 氏と同様に、茨城県笠間を拠点に活動する陶芸家である船串氏の器は、白・黒・銀などモノトーンの食器が多く、大変モダンな印象です。フォルムも特徴的で、釉薬があらわす感じもとても好みだったので、船串氏にお願いして、お皿にデッサンするイメージで使える白い正方形のお皿と、トワヴィサージュのエントランスを灯すランプを作っていただきました。

<https://www.instagram.com/atsushifuna/>





◎Sghr (スガハラガラス)

10年以上前から國長シェフが自宅でも愛用しているガラス食器。職人の方たちが「ガラスは生きている」というように、様々な用途に合わせたグラスや器があり、形状や柄もさまざまです。日々時代に寄り添う食器を目指し、新しいデザインや花器なども作られています。また、ガラスがチップしても削り調節してメンテナンスしてもらえて器を長く使える点もトワヴィサージュのコンセプトに親和性があると思います。

<https://shop.sugahara.com>



カトラリー

◎CUTIPOL (クチポール)

ポルトガルのタイパスという閑静な町の工場から始まったカトラリー専門のブランドで、その繊細さやシンプルなフォルム、品質の高さで今やヨーロッパをはじめ世界中で愛される製品を作り続けています。誰もが一度は目にしたり触ったりした事があるであろう、この伝統あるシンプルなフォルムに、トワヴィサージュは福井の加工メーカーに依頼して、二度にわたって表面処理を施しました。耐久性をアップして触り心地を追求し、見慣れたフォルムが持つ印象も変わるオリジナルのブロンズカラーに仕立て上げました。モダンなフォルムでも温かみがあり、どこか懐かしさを感じさせるような印象の仕上がりは、トワヴィサージュ店内のナチュラルな設えとも好相性です。

<https://www.degrenne.com/>



◎PERCEVAL (ペルスヴァル)

メイン料理には肉料理を美しく切るために作られたペルスヴァルを選びました。かつてレストランのオーナーだった創業者が肉料理用のよく切れるナイフを追求するために自身で作ったブランドです。ナイフの柄に刻まれた数字=9.47は、「こんなナイフを作りたい」とチームで語らった時に飲んでいたワインのアルコール度数を示しているそうです。その時の思いを忘れないように数字を刻んでいるというエピソードも魅力的で、チームでより良いものについて語らって作りあげていく姿を自分たちの姿と重ねて使用しています。

<https://www.couteau.com/>

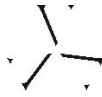
インテリア・空間デザイン

「意識させない居心地の良さ」をコンセプトとして、常に自然に囲まれているかのような安らぎを感じていただけるように、漆喰と珪藻土を独自配合して作った調湿性に優れた左官材を使用した塗り壁や、屋久島の地杉、味わい深く表情豊かな大谷石など、日本古来より我々と共にあった素材を使って空間をデザインしました。



北欧の巨匠ハンス・J・ウェグナーやポーエ・モーエンセンが手がけたシンプルで美しく、包み込まれるような座り心地のダイニングチェアや、近代照明の父と言われるポール・ヘニングセンの優しく柔らかな光で空間を満たす照明は、佇むようなシンプルな美しさで上質な居心地の良さを演出しています。





トワヴィサージュ データ

店名	TROIS VISAGES (トワヴィサージュ)
住所	〒104-0061 東京都中央区銀座7-16-21 雲ビル 1F
電話	03-3544-5205
FAX	03-3544-5206
営業時間	●ディナー： 火曜日～土曜日 18:00～22:00 (20:00 L.O) ●週末ランチ： 土曜日 12:00～15:00 (13:00 L.O) ●テイクアウト： 月曜日～金曜日 11:00～15:00
定休日	日曜日
面積	合計 約 62 m ² ・客席 約 30 m ² ・個室 約 10 m ² ・オープンキッチン 約 12 m ² ・バックキッチン 約 10 m ²
席数	●カウンター 10 席 ●テーブル 1 (2 名席) ●個室 1 (6 名席)
価格	●ディナー コース 12 皿 14,300 円 (税込・サービス料 10%別) ●週末ランチ コース 6 皿 5,500 円 (税込・サービス料 10%別) <料理 2 皿 + デザート 4 皿> ●テイクアウト ・ホット / アイスコーヒー 333 円 (税込) ・ウェットカプチーノ 432 円 (税込) ・アイスカフェラテ 432 円 (税込) ・茨城県産かすみ鴨のデニッシュサンド 864 円 (税込) ・デニッシュサンドセット 1,080 円 (税込) ・大納言入りコーンブレッド 1,296 円 (税込)
オープン日	2022 年 4 月 21 日 ※ランチの営業は 2022 年 5 月 7 日 (土)、テイクアウトの営業は 5 月 9 日 (月) よりスタート予定
ご予約	info@troisvisages.jp 【外部予約サイト】 https://booking.ebica.jp/webrsv/search/e014086701/26604
Web サイト	https://troisvisages.jp/
Instagram	https://www.instagram.com/trois.visages/

本件に関する取材・写真素材・お問い合わせ先

担当: R/O | アールオー 大嶋 MAIL: otoole@kpb.biglobe.ne.jp TEL : 090-4829-1098