

2015年8月20日

ミシュラン星獲得シェフ“松嶋啓介”氏プロデュース 「CLUB CENTRAL by Nestlé」

本格的なフレンチが楽しめる期間限定レストラン東レ PPO 会場にオープン！

東レ パン パシフィック オープンテニス実行委員会
www.toray-ppo.com

東レ パン パシフィック オープンテニス実行委員会（トーナメントディレクター：宮本憲太郎、所在地：東京都港区）は、第 32 回大会を迎える国内最大の国際女子テニストーナメント「東レ パン パシフィック オープンテニストーナメント 2015」（略称：東レ パン パシフィック オープンテニス）を 2015 年 9 月 19 日（土）～27 日（日）の日程で、有明コロシアム及び有明テニスの森公園コートにて開催いたします。本大会の本戦期間中の 9 月 21 日（月・祝）～27 日（日）、初の試みとして、会場内に「CLUB CENTRAL by Nestlé」をオープンいたします。

「CLUB CENTRAL by Nestlé」は、**松嶋啓介氏がプロデュースする**プリフィクスのプレミアムランチが堪能できる空間です。レストランの名称に使用されている「CLUB CENTRAL」とは、テニスのセンターコートを楽しむプライベートなクラブ、という意味合いを含んでいます。レストランの内装には、テニスコートをモチーフにデザインを施し、同時に本戦の様子がライブで楽しめるモニターも設置。テニス観戦の合間に、美味しい料理とともに、優雅なひとときを過ごせる空間づくりとなっています。世界の一流選手の華麗なプレイが楽しめるセンターコートが、一流のお食事を楽しむことができる空間「CLUB CENTRAL by Nestlé」として誕生しました。

松嶋啓介氏は、フランス・ニースのレストラン KEISUKE MATSUSHIMA で 2015 年まで 10 年連続でミシュランの星を獲得、また、東京・神宮前に東京で取り組む地産地消をテーマにして 2009 年にオープンした「Restaurant-I」〈レストランアイ〉（現 KEISUKE MATSUSHIMA）でも、2011 年、2012 年とミシュランに星を獲得。フランス政府より日本人シェフとして初めて、さらに最年少で「フランス芸術文化勲章」を授与されています。

プレミアムランチは、日本人の繊細な感覚が活かされた松嶋シェフの感性溢れるフレンチのプリフィクスメニューです。前菜、主菜、デザートからお好きなものをチョイスしてオーダーいただくスタイル。今回のメニューの調理には、素材の味にこだわる松嶋シェフのセレクトにより、世界最大の食品企業ネスレが展開する「マギー」ブランドの、素材の個々の味を生かす化学調味料無添加製品を使用します。また、同店では、“淹れたての香り味わい”を実現し、松嶋シェフも自信をもってお薦めする「ネスカフェ レギュラーソリュブルコーヒー」を提供します。

メニューのコンセプトは、「Tromp l'oeil」（トロンプレイユ＝仏語で“騙し絵”の意）と称し、意外な組み合わせから召し上がる方の目を騙し、見た目にも楽しい料理を提供いたします。また、デザートには、テニスボールにみたてた「Ballon de tennis」などシェフの遊び心溢れるメニューもラインナップされています。

ランチプリフィクスメニューは、日替わりで料金は、税・サービス料込で 6,000 円となります。ロイヤルボックス席などの観戦チケットとセットで割引価格のお得なプレミアムランチ付きチケットは、8 月 20 日より楽天チケットにて販売いたします。

詳細は別紙の通りです。

大会に関するお問い合わせ先

東レ パン パシフィック オープンテニス 事務局
TEL 03-6838-9272 E-mail: info@toray-ppo.com

東レ PPO テニス 期間限定レストラン概要

名 称： CLUB CENTRAL by Nestlé (クラブ セントラル バイ ネスレ)

営業期間： 2015年9月21日(月・祝)～27日(日)

席 数： 80席 完全禁煙

営業時間： ランチ営業 11:00～15:00 (ラストオーダー 14:30)
カフェ営業 15:00～17:00 デザート&ドリンクのみ (予約不要)

場 所： 東レ PPO 会場内 有明コロシアム 1F

メニュー&価格： プレミアムランチ 6,000円(税・サ込)

日替わりで3種類のテーマのプリフィクスメニューをご用意します。
前菜、メイン、デザートそれぞれ2種よりお好みのものをお選びいただけます。

Couleurs, Parfumes et Saveurs	9月21日、24日、27日
Souvenir d'été ～夏の思い出～	9月22日、25日
Nice Life	9月23日、26日

メニューの詳細は別紙をご参照ください。

予約・購入： 下記レストランチケット販売特設サイトにてご購入いただけます

<http://r-t.jp/tppo2015/restaurant>

●**プレミアムランチ付き観戦チケット (ロイヤルボックス・スーペリア・コートサイド)**

チケットとプレミアムランチ合計料金より1,000円の割引となります。

お好きな席種、日程をお選びいただけます。

●**プレミアムランチチケット ¥6,000 (税・サ込)**

日程をお選びいただけます。会場内レストランのためご利用には観戦チケットが必要となります。

※ お席に余裕がある場合には、当日券の販売もごさいます。

松嶋啓介 Keisuke Matsushima プロフィール

1977 年福岡生まれ。

エコール辻東京料理専門学校卒業後、渋谷「ヴァンセーヌ」を経て 20 歳で渡仏。
2002 年の 25 歳の自身の誕生日にフランス・ニースにて、レストラン「Kei's passion」
をオープン。

開店から 3 年目の 2006 年、28 歳の時、本場フランスのミシュラン一つ星を獲得。
(外国人最年少)

同年店名を「KEISUKE MATSUSHIMA」に改め、拡大オープン。

2015 年、10 年連続ミシュラン一つ星を連続獲得中。

2009 年 6 月に東京・神宮前に東京で取り組む地産地消をテーマにした「Restaurant-I」〈レストラン アイ〉オープン
させ、同店も 2011 年、2012 年とミシュランにて一つ星を獲得。また、日本酒文化を世界に発信した功績を認められ、
2010 年 10 月 日本酒造組合中央会が認定する「第 5 回酒サムライ」の称号を叙任した。2011 年フランス政府より
日本人シェフとして初めて、さらに最年少で「フランス芸術文化勲章」を授与される。

著書に『松嶋啓介の家でもおいしいフレンチ』（講談社）、松嶋の評伝として『情熱のシェフ-南仏・松嶋啓介の挑戦』
(神山典士著：講談社) がある。

2013 年 12 月 「ネスカフェ レギュラーソリュブルコーヒー」の CM に出演。

2014 年 3 月「10 皿でわかるフランス料理」を出版。(日本経済新聞出版社)。

2014 年 6 月 博多味の明太子ふくや「tubu tube」の CM 出演

2014 年 7 月 14 日に東京・神宮前「Restaurant-I」の店名を

本店同様の「KEISUKE MATSUSHIMA」に改名する。

2014 年 12 月 株式会社ダイヤモンドダイニングと業務提携する。

2015 年 3 月 『バカたれ』を出版 (主婦と生活社)。



ネスレ日本「マギー 化学調味料無添加製品」について

レストラン「CLUB CENTRAL by Nestlé」では、調理に「マギー 化学調味料無添加製品」を使用いたします。

味に厳しいミシュラン星獲得シェフにも認められた「マギー 化学調味料無添加製品」は、化学調味料無添加、脂質ゼロ、塩味ひかえめだから、クセのないクリアなうまみが素材本来のおいしさを活かします。

プロだけでなく、ご家族の健康を気遣う主婦の方にも安心です。スープの他に炒め料理や下味付けなど、様々な料理にもおすすめ。湿気にくい、個包装スティック入りの顆粒タイプなので後混ぜも OK、水でもお使いいただけます(スープを除く)。更に食物アレルギー表示を気にされる方にもご使用頂ける製品も揃えています。

「マギー 化学調味料無添加製品」ラインナップ



内容量：36g(4.5g x8 本)
希望小売価格(税抜)：¥ 200
発売地域：全国



内容量：36g(4.5g x8 本)
希望小売価格(税抜)：¥ 200
発売地域：全国



内容量：36g(4.5g x8 本)
希望小売価格(税抜)：¥ 200
発売地域：全国



内容量：81g(4.5g x18 本)
希望小売価格(税抜)：¥ 430
発売地域：全国



内容量：28g(4g x7 本)
希望小売価格(税抜)：¥ 200
発売地域：全国



内容量：72g(2.4g x 30 本)
希望小売価格(税抜)：¥ 858
※ネスレ通販オンラインショップ専用商品

東レ PPO テニス「CLUB CENTRAL by Nestlé」提供メニュー

日替わりで 3 種類のプリフィクスメニューをご用意しております。

Concept
Tromp l'oeil
Lyon – Nice
食のイノベーション

9月21日、24日、27日

Couleurs, Parfumes et Saveurs

Entrée



Terrine de Poulet au pot« Henri IV », sauce tapenade

アンリ 4 世風鳥の煮込みの無添加チキンコンソメゼリーのテリーヌ、タップナードソース

ou

Tablette de champignon de Paris, fricassé de champignon des bois

マッシュルーム入りラビオリ、野生のキノコのソテー

Plats

Thon rouge grillé, ratatouille, sauce pistou

マグロのグリエ、ラタトゥイユ、ピストゥーソース

ou



Caille en kadaïf, salade aux herbes

うずらのカダイフ揚げ、ハーブのサラダ添え

Dessert

Ballon de tennis

テニスボール

ou

Opéra de Citron

レモン風味のオペラ仕立て

Nescafé Regular Soluble Coffee

ネスカフェ レギュラーソリュブルコーヒー



マークのメニューには、「マギー 化学調味料無添加製品」を使用しています

9月22日、25日

Souvenir d'été

～ 夏の思い出 ～

Entrée

Truffes d'été, gelée de consommé

びっくりサマートリュフ、無添加のコンソメゼリー添え

ou

Gaspacho de homard

オマール海老のカスパッチョ仕立て

Plats

Fish & Chips, sauce aux truffes

フィッシュアンドチップス、トリュフソース

ou

Côtelette d'agneau rôti au thym, cannellonis d'aubergine

骨つき子羊のローストタイム風味、ナスのカネロニ仕立て

Dessert

Tournesol de Passion

パッションフルーツのひまわり

ou

Minestrone de Fruits, granité de rhum blanc

フルーツのミネストローネ、バカルディのグラニテ

Nescafé Regular Soluble Coffee

ネスカフェ レギュラーソリュブルコーヒー



マークのメニューには、「マギー 化学調味料無添加製品」を使用しています

9月23日、26日

Nice Life

Entrée

Salade Niçoise version 2015

ニース風サラダ

ou

 Œufs de grenouille, tartare de noix de st-jacques

キャビアのカエルの卵風、ホタテのタルタル

Plats

 Daurade au four, minestrone de légumes, huile d'olive « citron »

鯛のオープン焼き、無添加コンソメのミネストローネスープ、レモン風味のオリーブオイル

ou

Mille-feuille de Bœuf aux wasabi

牛肉のミルフィーユ仕立てわさび風味

Dessert

Cannellonis d'Ananas, sorbet ananas basilic

パイナップルのカネロニ仕立て、バジリコとパイナップルのシャーベット

Nice-Torino, mousseline de noisette, glace vanille

ニース・トリノ、ハシバミのムースリヌ、ヴァニラアイスクリーム

Nescafé Regular Soluble Coffee

ネスカフェ レギュラーソリュブルコーヒー



マークのメニューには、「マギー 化学調味料無添加製品」を使用しています