

国内外で活躍するトップシェフ「山本秀正氏」が
監修するファインダイニング。

Gastro Bar HY TOKYO

3月1日 OPEN!

メディア限定、個別試食会開催！〈3月末まで〉

六本木交差点からほど近い路地裏に、世界を舞台に活躍するシェフ・山本秀正氏が監修するダイニング「Gastro Bar HY TOKYO」が3月1日にオープンしました。この界隈は、日付を跨ぐあたりから活気を見せるバーやクラブがひしめく一角だが、そのような街の雰囲気からは一転、レストランとして独立した世界観のあるファインダイニングが新たに誕生しました。シックで品良く、それでいて緊張感を緩和させる心地よさを併せ持った食事空間。アペリティフからディナー、ミッドナイトの利用まで、シーンや用途に合わせた使い方ができるよう店内はカウンター・ダイニング・個室と3タイプのシートから構成。落ち着いたトーンのライティングで、ウォーミングなウッド調をベースにした内装デザインです。エントランス外のアプローチにはテラス席を配し、店内とは異なる開放感を演出しています。この度、オープンを記念してメディア様限定で個別試食会を開催します。〈3月末まで〉

「ガストロノミーをより身近に」 山本秀正氏の新たな提案。

同店のメニューは「ガストロノミーをより身近に」がテーマ。例えば「トリュフづくしのフレンチフライ」(520円)、「フォアグラのサクサクコロquette トリュフソース」(1200円)、「A5 和牛のローストビーフとトリュフのピンチョス」(700円)といった具合に高級食材を取り入れながらも、「ワインや好きなお酒に合わせていろいろと楽しめるように」と1500円以下のリーズナブルな価格設定。ポーションは小さくとも一つひとつが「料理」として完成されており、食べる愉しみが凝縮されています。一方、食事目的で訪れる客にむけたメインディッシュは「活オマール海老のウニたっぷりグラタン仕立て」(5400円)や石見牛、佐賀牛といった和牛ステーキのほか、同店以外で味わうことのできない「丸ごと雛鳥のグリル HY スペシャルティ」(5800円)などがアラカルトで食べられたり、タパス、魚・肉料理、デザート、カフェをコース仕立て(4品/5500円、5品/7500円)でオーダーも可能です。ドリンクは、春を予感させる「桜のジントニック」(850円)や、好きな人にはたまらない「バクチャーのモヒート」(1200円)、パステスをきかせた「アロマティックミモザ」(1100円)などのオリジナルカクテルがノンアルコールも含めて豊富にオンメニュー。シャンパン・ワインリストも厚く、食前・食中・食後酒はひと通り揃い、どんな客の好みにも柔軟に対応できる充実ぶり。



NEW OPEN RELEASE

【山本秀正氏 プロフィール】



ヨーロッパでの修行を経て東京でキャリアをスタートさせるが、2年後には活動の場をアメリカに移し28歳の時にはすでに米国大統領就任晩餐会を総料理長として取り仕切るなど若くしてその頭角を現し、2005年、マンダリンオリエンタル東京のオープンに合わせ、初代総料理長就任のために凱旋帰国。現在では、日本・東京をはじめ、シンガポール、マニラ、マカオ、ドバイ、ジャカルタなど各国に自身が手がけるレストランを有するグローバルトップシェフの一人です。そんな山本氏が今回監修した同店では、「ガストロノミーをより身近に感じてもらえるように」と小皿料理=タパスを20種以上と充実させているのがひとつの特徴です。



店名	Gastro Bar HY TOKYO
住所	東京都港区六本木 3-13-14 ゴトウビルディング 3rd 1階
アクセス	都営大江戸線 六本木駅より徒歩1分 南北線 六本木一丁目駅より徒歩5分
電話	03-6455-4157
営業時間	17:30 ~ 29:00 (L.O. 28:30)
定休日	日曜日
坪数席数	60坪 / 50席~75席
客単価	4,000円 ~ 5,000円
運営会社	株式会社 essence



〔本件に関するお問い合わせ、取材・試食会お申し込みは、FS Press(フードスタジアム株式会社内) 大山までお願い致します。〕

FS Press
by foodstadium

FS Press
(フードスタジアム株式会社内)

〒150-0011
東京都渋谷区東3-24-4 高間ビル5F
TEL : 03-5778-9806 / FAX : 03-5539-4809
E-mail : ohyama@food-stadium.com