



ニュースリリース

平成 30 年 9 月 6 日

エノテカ株式会社

世界初登場のカフェ&バーを併設！
「LES CAVES de TAILLEVENT TOKYO」出店！
(レ・カーヴ・ド・タイユヴァン 東京)
～ 2018 年 9 月 25 日(火) オープン ～

エノテカ株式会社(本社:東京都港区、社長:櫻井 裕之)は、ワインのセレクトで世界的に高い評価を受けるパリ最高峰のレストラン、タイユヴァン(GARDINIER & FILS 社 本社:フランス・パリ)とパートナーシップを締結し、2018 年 9 月 25 日(火)、東京・日本橋高島屋本館に世界で 3 店舗目となるワイン専門店「LES CAVES de TAILLEVENT TOKYO (レ・カーヴ・ド・タイユヴァン 東京)」を、エノテカ株式会社の運営で出店します。



世界で初めてカフェ&バーを併設する「レ・カーヴ・ド・タイユヴァン 東京」完成予想図

日本橋高島屋は、2018 年 9 月 25 日(火)、本館隣りに日本橋高島屋 S.C.新館がオープンします。「LES CAVES de TAILLEVENT TOKYO (レ・カーヴ・ド・タイユヴァン 東京)」は、それに併せて一部リニューアルされる本館 8 階にオープンします。

「TAILLEVENT(タイユヴァン)」は、フランス・パリの歴史あるレストランで、1973 年から 33 年間三ツ星を守り続け、最も予約が難しいレストランのひとつとして知られています。タイユヴァンは料理のみならず、ワインのセレクトでも世界的に高い評価を受けており、現在フランス・パリやイギリス・ロンドンでレストランを展開する他、フランス・パリ、レバノン・ベイルートにワイン専門店「レ・カーヴ・ド・タイユヴァン」を展開しています。

「レ・カーヴ・ド・タイユヴァン 東京」は、タイユヴァンのエスプリを完璧に体現したワインショップ & カフェ・バーです。パリの「レ・カーヴ・ド・タイユヴァン」のコンセプトである“厳選されたフランスワインのセレクトショップ”として、タイユヴァンが選んだフランスワインを中心とする約 700 種類を品揃えします。

さらにタイユヴァンの最大の特徴と言えるのが、今飲んで楽しめる＝“飲み頃”のワインを提供すること。タイユヴァンでは飲み頃になるまでワインを適切な温度・湿度で保管し、ワインごとに異なる飲み頃を見極め、アイテムによっては数年にわたる熟成を経たワインを提供・販売しています。当店でも、タイユヴァンセレクトのワインは、熟成を経た今がちょうど“飲み頃”と言えるワインを販売いたします。

加えて、「レ・カーヴ・ド・タイユヴァン」として世界初となる、カフェ&バー(計 24 席/カウンター8 席、テーブル 16 席)を併設します。カフェ&バーでは、タイユヴァンのコンセプトである“食とワインの調和 (ラコール・メ・エ・ヴァン:L' accord Mets & Vins)”を重視し、タイユヴァンならではの食とワインの組み合わせを提案。ワインに合う食事が一目でわかり、食とワインの調和がもたらす感動や楽しさ、奥深さを実感していただける工夫を凝らしたメニューを提供します。

ワインに対する圧倒的なこだわりと情熱でフランス最高峰として名高いタイユヴァンが手がける「レ・カーヴ・ド・タイユヴァン 東京」。これまでになかったタイプのワイン専門店として、きめ細やかなサービスと、ワインの奥深い楽しさ、感動をお伝えします。ぜひ、お気軽にお立ち寄りください。

■ 今飲んで楽しめる＝“飲み頃”にこだわって提供！「タイユヴァン」のワインセレクション

ワインに強いこだわりを持つタイユヴァン。フランスをはじめとする、世界のワイン産地から 750 ものワイナリーを取り扱っています。タイユヴァンで取り扱うワイナリーは定期的に訪問し、現地でワイン造りの状況を確認しながら、生産者と密な関係を築くことを特徴としています。このように、タイユヴァンだからこそ築けた歴史的関係によって、フランスの有名生産者をはじめ、フランス全土をくまなく歩き回ったことで発掘した小さな造り手の希少なワインを取扱うことが可能となっています。

また、ワイン生産者がタイユヴァンをリスペクトして生産する“コレクション・タイユヴァン(タイユヴァン・オリジナルラベル)”を 40 生産者ほどラインアップしています。タイユヴァンのワインに対するこだわりと情熱から、タイユヴァンのワインリストは愛好家やプロフェッショナルからの指標となっており、生産者にとってもタイユヴァンのワインリストに自分のワインが選ばれることは最高の荣誉となっています。「レ・カーヴ・ド・タイユヴァン 東京」ではそのうち 20 銘柄を取扱います。



(写真左)パリ、フォーブル・サントノレ通りにある「レ・カーヴ・ド・タイユヴァン」。

(写真右)約 2,000 種類ものワインが並ぶ「レ・カーヴ・ド・タイユヴァン」店内。1,800 種類はフランス産で、残りが海外となります。

タイユヴァンがグループで保有するワインは30万本以上。フランスで一番大きいとされるカーヴ(熟成庫)をパリ郊外に保有しています。タイユヴァンが最も大切とする、レストランやワインショップで“飲み頃”のワインを提供するため、何年にもわたる時間と手間をかけて、丁寧にワインを熟成させています。熟成庫には専門のキャヴィスト(カーヴの番人)がおり、ワインによって飲み頃が異なるため、ソムリエやキャヴィストが定期的に試飲し、飲み頃のタイミングを的確に見極めたうえで各店舗に提供するのが、タイユヴァンならではのこだわりです。

パリの「レ・カーヴ・ド・タイユヴァン」はフランスを中心としたワイン約 2,000 種類を品揃えしており、「レ・カーヴ・ド・タイユヴァン 東京」にはそのラインアップから、タイユヴァンが選定し、飲み頃を迎えたロワールを中心とするフランスワイン約 220 種類が並びます。それ以外にもタイユヴァンが選定したエノテカセレクトのワインも併せた合計 700 種類のワインを品揃えします。

■ 「レ・カーヴ・ド・タイユヴァン」初のカフェ&バーを併設！

タイユヴァンのコンセプトである“食事とワインの調和”をそのまま体現するため、「レ・カーヴ・ド・タイユヴァン 東京」では、「レ・カーヴ・ド・タイユヴァン」初となるカフェ&バーを併設します。アミューズやシャルキュトリ(生ハム、乾燥ソーセージ)、パテなどのおつまみ類に加え、プレート料理など提供する料理はすべてタイユヴァン監修のもと、提供方法や食材、ワインとのペアリングなど細部までこだわって提供します。また、メニューではそれぞれの料理に合うワインを提案、当店おすすめのペアリングをお楽しみいただけるようになっています。このカフェ&バーでは、“食とワインの調和”がもたらす感動や、ワインの楽しさ、奥深さを実感していただける、様々な体験の場となることを目指しております。

席数は、カウンター8席、テーブル16席の計24席。レストラン・タイユヴァンでも採用されているオーストリアのザルト社製のワイングラスを使用します。

【メニュー例】

- アミューズ・ブーシュ(“食とワインの調和”のエッセンスが詰まったグラスワインの魅力を引き立てるアミューズ。軽やかな味わいプレートと、リッチな味わいのプレートの2種をご用意) 税抜 1,200 円
- キャヴィアプレート(2スプーン) 税抜 2,000 円
- シャルキュトリ盛り合わせ(フランス産の乾燥ソーセージ、生ハムを中心に、ワインの味わいを十分に考慮したセレクション) 税抜 1,600 円
- スモークサーモン(山葵やゆず等の香りをそえた東京オリジナルレシピ) 税抜 1,500 円



大理石カウンター8席、テーブル16席を設置。ショップを取り囲むようにカフェ&バーを配置し、ショップとの一体感を演出。“飲み頃”にこだわったタイユヴァンのワインを最高の状態で、タイユヴァンがおすすめのおつまみやプレートと共に味わうことができます。

■ ワイン、メニューはすべてフランス国家最優秀職人章(M.O.F.)受賞ソムリエが監修！

「レ・カーヴ・ド・タイユヴァン 東京」は、店舗デザイン、ワインのセレクション、メニューなど、そのすべてにおいて、タイユヴァンによるもの。担当するタイユヴァン支配人のアントワヌ・ペトリュス氏は、2011年にソムリエとして、フランス国家最優秀職人章(Meilleur Ouvrier de France ※フランス文化の最も優れた継承者にふさわしい、高度の技術を持つ職人に授与する国家称号)を27歳の若さで受賞しているフランスのトップソムリエです。

アントワヌ・ペトリュス氏は、「生産者がテロワールを表現することを一番大切とするなら、私たちは最高の状態でワインを楽しんでいただくことを義務と感じています。日本のお客様にも“食とワインの調和”を楽しんでいただきたい」とコメントしています。



(写真左) タイユヴァン支配人のアントワヌ・ペトリュス氏。
(写真右) フランス・パリのレストラン・タイユヴァン。



【タイユヴァンとは】

1946年、パリ9区に誕生したパリで歴史あるレストランのひとつ。フランス語で書かれた最古の料理書、「Le Viandier (ル・ビアンディエ)」を書き記した伝説の料理人の名前が店名の由来です。1973年にジャン・クロード・ヴリナ氏が2代目のオーナーとなり、その年から33年間三ツ星を守り続けました。現在はパリとロンドンに110種類のグラスワインを食事と共に楽しむことができるワインバー「レ・サンディス・ドウ・タイユヴァン」を展開するほか、ワイン専門店「レ・カーヴ・ド・タイユヴァン」をパリ、バイルートで展開しています。

以上

【店舗概要】

店舗概要	
店名	LES CAVES de TAILLEVENT TOKYO (レ・カーヴ・ド・タイユヴァン 東京)
住所	〒103-8265 東京都中央区日本橋2丁目4番1号 日本橋高島屋 本館8F
電話番号	03-3548-0858
営業時間	ワインショップ 10:30~22:00、カフェ&バー 11:00~22:00 (LO 21:30)
休み	不定(日本橋高島屋店に準ずる)
占有フロア面積	約31坪
SKU数	約700種類
カフェ&バー	
席数	カウンター8席、テーブル16席の計24席
ランチ	税抜1,800円/2,900円

【MAP】



エノテカ株式会社 東京都港区南麻布 5-14-15 電話: 03-3280-6388 (代表)

【ニュースリリースに関するお問合せ】

エノテカ株式会社 電話: 03-3280-6572

アサヒグループホールディングス株式会社 広報部門 電話: 03-5608-5126