



ニュースリリース

2020年10月30日

エノテカ株式会社

パリ「タイユヴァン」監修、世界初のカジュアルダイニング！
『ESPRIT de TAILLEVENT』出店！
(エスプリ・ド・タイユヴァン)
～ 2020年11月5日(木) グランドオープン ～

エノテカ株式会社(本社:東京都港区、社長:黒木 誠也)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、「TAILLEVENT(以下、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、2020年11月5日(木)、東京都千代田区にオープンする新商業施設「丸の内テラス」内に「タイユヴァン」として世界初となるカジュアルダイニング業態の『ESPRIT de TAILLEVENT(以下、エスプリ・ド・タイユヴァン)』を出店します。



世界初登場となる「エスプリ・ド・タイユヴァン」。

「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、現在パリやロンドンでレストランを展開する他、パリ、レバノン・ベイルート、東京・日本橋高島屋にワイン専門店『レ・カーヴ・ド・タイユヴァン』を展開しています。

『エスプリ・ド・タイユヴァン』は、「タイユヴァン」のサービスやクオリティを、より気軽に楽しめる世界初のカジュアルダイニング業態です。カウンターを中心とするレストランと、飲んだワインがすぐ購入できるワインショップを併設しています。レストランスペースは、カウンター10席、テーブル席3卓(6席)、テラス席4卓(8席)、合計24席です。

併設するワインショップでは、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約 260 種類とエノテカセレクトのワインも併せた約 460 種類を品揃えします。ワインショップで購入した商品は、1 本当たり税抜 1,000 円の抜栓料を支払うことで、ダイニングでもお楽しみいただけます。

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」が手がける世界初のカジュアルダイニング、『エスプリ・ド・タイユヴァン』では、新しいタイプのレストラン&ワインショップとして、きめ細やかなサービスと、ワインの奥深い楽しさを提供します

■ 『エスプリ・ド・タイユヴァン』での料理展開について

料理は、パリで展開するグラスワインと料理のペアリングをコンセプトとした『LES 110 de TAILLEVENT (レ・サンディス・ド・タイユヴァン)』をベースに、日本の季節の新鮮な食材を「タイユヴァン」監修のもとアレンジし、気軽に楽しめることをコンセプトにしたアラカルトやコースメニューを提供します。また、料理と相性の良いワインを常時 30 種類、グラスワイン(税抜 800 円~/90ml)でお楽しみいただけます。「タイユヴァン」のコンセプトは、“食とワインの調和”となっており、『エスプリ・ド・タイユヴァン』でも“食とワインの調和”がもたらす感動や楽しさ、奥深さを体験いただけます。



料理はもちろん、店内のインテリアもすべて「タイユヴァン」監修。アラカルトより、甘海老のタルタルとオレンジ(写真右上/税抜 1,000 円)、スペシャリテのブフブルギニオン(右下/税抜 2,800 円)

■ 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」のワインセクション

「タイユヴァン」の最大の特長と言えるのが、今飲んで楽しめる＝“飲み頃”のワインを提供することです。「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します。

ワインに強いこだわりを持つ「タイユヴァン」は、フランスをはじめとする、世界のワイン産地から 750 ものワイナリーの商品を取り扱っています。「タイユヴァン」では、ワイナリーを定期的に訪問し、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長としています。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「タイユヴァン」では、ワイン生産者が「タイユヴァン」限定で特別に生産する“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たちにとって銘柄選択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栄誉となっています。『エスプリ・ド・タイユヴァン』では、そのうち 40 銘柄を取扱います。

「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。

【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 3 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・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、東京で展開しています。



フランス・パリのレストラン「タイユヴァン」。

【店舗概要】

店名	ESPRIT de TAILLEVENT(以下、エスプリ・ド・タイユヴァン)
住所	〒100-0005 東京都千代田区丸の内1丁目3番4号 丸の内テラス1階
電話番号	03-6259-1151
営業時間(予定)	■ワインショップ 11:00~21:00/日祝 11:00~20:00 ■レストラン 昼:11:00~15:00(LO14:30)/日祝 11:00~15:00(LO14:30) 夜:18:00~23:00(LO22:00)/日祝 18:00~21:00(LO20:00) カフェタイム 15:00~18:00
休み	不定
フロア面積	ショップ面積:19.67 m ² 、レストラン面積:38.09 m ²
ワイン取扱数	約 460 種類
席数	24 席 内訳:カウンター10 席、テーブル 6 席、テラス席 8 席

【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