

2015年4月22日
(2015年6月9日更新)
シダックス株式会社

**コンクール金賞受賞、ANA 国際線ファーストクラスの機内サービス採用など
数々の実績を誇る「中伊豆ワイナリー シャトーT.S」のフラッグシップ店
ワインレストラン「シャトーT.S銀座」オープン！**

シダックスグループの事業子会社で、東京・関西でスペシャリティーレストランやカフェ、スイーツブティックなどを運営するシダックスレストランマネジメント株式会社(東京都渋谷区:代表取締役社長 伊藤次男)は、**2015年4月16日(木)、東京・銀座にワインレストラン「シャトーT.S 銀座」をオープンいたしました。**

「シャトーT.S 銀座」は、今年でオープン 15 周年を迎える、シダックスグループが静岡県伊豆市に有する日本有数のワイナリー「中伊豆ワイナリー シャトーT.S」(※)(以下:中伊豆ワイナリー)の名を冠したワインレストランです。生産ワインが「国産ワインコンクール(現:日本ワインコンクール)」「ジャパン・ワイン・チャレンジ」で金賞を受賞、また ANA 国際線ファーストクラスの機内サービスに採用されるなど、数々の実績を誇る中伊豆ワイナリーの伝統を受け継ぎ、銀座にいながらにして、中伊豆ワイナリーを訪れたような空間が広がります。

ご提供する料理は、フランス料理の技術をベースに、くつろぎ、温もりを感じさせる、世界の郷土料理をお楽しみいただけます。コースメニューを主体とし、「プリフィクスコース」(数種類あるメニューから自分の好きな料理を選ぶコース)と「シェフのスペシャルコース」の 2 種類をご用意。また、ご提供するすべての料理に、ハーブやスパイス、エディブルフラワーなどさまざまな香りや彩りが楽しめる演出を施しています。

ワインは、中伊豆ワイナリーのワイン 15 種に加え、世界中のワイン銘醸地を巡りセレクトした約 360 種を完備。料理に合わせたテイasting形式のワインセットやフリーフロー(プレミアム飲み放題/90 分)まで、お客様のスタイルに合わせてお楽しみいただけます。なお、シャンパン、スパークリングワインは「Rose」(ロゼ)のみという、世界でも珍しいラインナップをご用意。さらにアルコールが苦手なお客様のためにも、ノンアルコールのワインセットもご用意しております。

※中伊豆ワイナリー シャトーT.S

2000 年オープン。静岡県伊豆市にてシダックスグループが運営する、日本有数のワイナリー。レストランや結婚式場も備え、10ha にもおよぶ広大なぶどう畑を持つ。当地で造られたワインは、国産ワインコンクール(現:日本ワインコンクール)金賞 3 回、ジャパン・ワイン・チャレンジ金賞など数々の受賞実績を持つ。



「シャトーT.S 銀座」店舗概要

- <名 称> シャトーT.S 銀座(シャトーティーエス ギンザ)
 <運営会社> シダックスレストランマネジメント株式会社
 <オープン日> 2015年4月16日(木) 17:00~
 <住 所> 〒104-0061 東京都中央区銀座2-2-18 TH 銀座ビル4階
 ※シダックスグループが受託運営する石川県アンテナショップ「いしかわ百万石物語・江戸本店」(B1F~2F)、および直営のスペシャリティーレストラン「WASHOKU 錦繡楼(きんしゅうろう)」(3F)が入居するビルの4階になります
 <TEL> 03-5159-4866
 <休業日> 日曜日
 <営業時間> (ランチ)11:30~15:00(L.O 14:30) ※6月2日(火)開始予定
 (ディナー)17:00~23:00(L.O 22:00)
 <席 数> 33席(カウンター席:19/テーブル席:14)
 ※ディナーコースご利用時以外は、別途テーブルチャージ料500円がかかります



店内(カウンター席)



店内(テーブル席)

<メニュー ※下記価格はすべて、消費税8%、サービス料10%込み>

- 【ディナーコース】 ○プリフィクスコース 4,500円(全6品 ※オードブル1品) / 5,500円(全7品 ※オードブル2品)
 ※お1人様から (アミューズ/オードブル<冷製or温製>/スープ/メイン料理<肉or魚>/デザート/ドリンク)
 ご注文可 ○シェフのスペシャルコース 7,800円(全8品)
 (アミューズ/オードブル2種<冷製・温製>/スープ/メイン料理2種<肉・魚>/デザート/ドリンク)

【ワインリスト】 **約360種類。常時完備**

- 中伊豆ワイナリーワイン(15種)
- 世界各国の銘醸ワイン
- シャンパン、スパークリングワイン
- ※すべて「Rose」(ロゼ)のラインナップ

【ワインセット(テイスティングメニュー/フリーフロー)】

- ワインセット(3杯/3,500円)
- プレミアムワインセット(5杯/5,000円~)
- ノンアルコールワインセット(3杯/2,500円)
- フリーフロー(※プレミアム飲み放題/90分/4,500円)

【その他料理】

- アラカルトメニュー(19種/450円~)
- ※ディナーコースの料理は、単品でもご注文可能です
- フィンガーフード(11種/800円~)



ディナーコース(イメージ)

■シニアソムリエ:黒田 顕宏(くろだ あきひろ) プロフィール

1968年、兵庫県生まれ。若手ソムリエコンクール'97 ポメリー・ソムリエ・スカラシップにて、ファイナリストに選出され、常温のシャンパンを瞬時に冷やすサービス実技のテーマで高い評価を受ける。日本ソムリエ協会認定・シニアソムリエ、ハイヤーサーティフィケート(英国 WSET 認定)、ビアテイスターなど、数々の資格を有する。



■シェフ:中村 典生(なかむら のりお) プロフィール

1967年、東京都生まれ。都内フレンチレストランで修業を積み、20代で単身ヨーロッパへ修業。帰国後、イタリアンやフレンチの星付きレストランで勤務。2004年から、シダックスグループのスペシャリティーレストラン「TOKYO MAIN DINING」、日本青年館 宴会場アルデ(パーティー・ケータリング料理提供)などさまざまな店舗で調理経験を積む。



以上