



## THE UPPER

# 「THE UPPER」のコンセプトは "TOKYO CLASSIC RESTAURANT"

新しいクラシック(最高水準)を体現する料理と空間、そしてホスピタリティ溢れるサービスで、東京・丸の内にダイナミズムをもたらし、新しいカルチャーの風を吹き込みます。

料理監修を務めるのは、「Asia's 50 Best Resaurant 2020」で10 位にランクインし、「シェフズ・チョイス賞」も併せて受賞した大阪「La Cime」の高田裕介シェフ。高田シェフによる世界を驚かせたイノベーティブな感性とテクニックで、"古典×先端"、"東京×世界"といった相反する要素をかけ合わせながら、既成概念にとらわれない独創的なフレンチメニューを東京・丸の内にてカジュアルにご利用いただけます。

店内インテリアは、オーストラリア・シドニーを拠点に、世界的に活躍するデザイン事務所

[Luchetti Krelle] が担当。"静寂と活気"をテーマに、2 層ある店内を相反する要素を対比させた創造的な料理に相応しい洗練されたステージを作りあげました。コースメニューを提供する 9 階は"静寂"をテーマに、都会の喧騒を忘れられるような落ち着きのある自然素材とダークカラーを基調にした静謐あるエレガントな空間に。一方、アラカルトメニューやアフタヌーンティーセットがカジュアルに楽しめる 10 階は"活気"をテーマに、太陽の光が降り注ぐ明るいテラスへと続く開放的な空間を生かし、上質でありながらもモダンで軽快な印象に。二つの異なる世界を内包する空間は、ゲストにくつろぎと高揚感をもたらします。本物の価値を絶えずご提供しながら、未来のクラシック(古典)の創造を目指して誕生する「THE UPPER」。心揺さぶるエモーショナルな食体験を、お届けします。

WEDDING





#### Partner Chef Yusuke Takada/高田裕介

1977 年生まれ/奄美大島出身

1991年、辻調理師専門学校卒業後、大阪市内のフレンチ、イタリアン数軒で9年間働く。

2007 年、渡仏。「タイユヴァン」「ミーティング」「ホテルムーリス」で修行を積み、09 年に帰国。数店を経て、2010 年、大阪市本町にレストラン La Cime を開業。

2012 年度版のミシュランガイド関西にて一つ星を獲得。2016 年度からは 4 年連続で二つ星に選出される。

2020 年には、ロンドンのウイリアムリードビジネスメディア社の主催する「アジアベストレストラン 50」にてアジア圏の全レストランの 10 位に選出される快挙を成し遂げた。また、同年アジア圏のシェフが選ぶ最高の料理人である「シェフズ・チョイス賞」に選出される。



#### Interior Designer Luchetti Krelle

Luchetti Krelle は、多様な設定が説得力のある方法で大気の物語を利用する、学際的な建築とインテリアデザインを評価され 受賞した企業。機能性の創造性と技術的な精度、専用の個人的な相談を組み合わせることで、設計ソリューションは、あらゆ るタッチポイントでコンテキスト、機能、予算に同情的であることを保証します。現代アーティストや熟練した職人との色、 パターンの相互作用、コラボレーションの直感的な使用は、時間のテストに耐える無数のオリジナルの成果を保証し、練習の 創造的な特徴です。シドニーに拠点を置くこのスタジオは、国境を越えて運営されており、オーストラリア全土、世界中でブロジェクトを実現しています。









# THE UPPER WEDDING

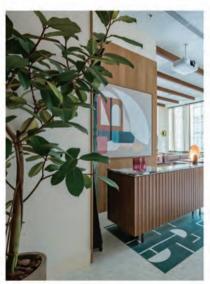




## THE UPPER WEDDING





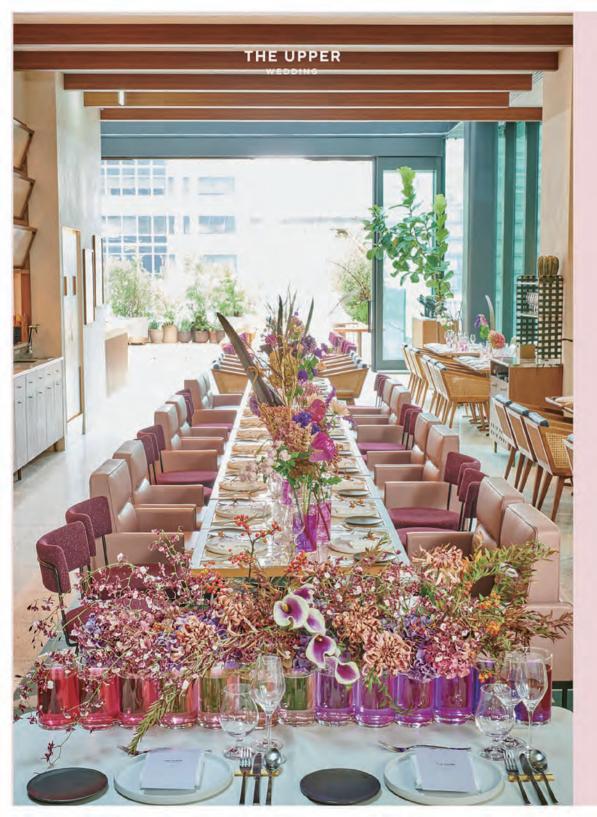




























THE UPPER

## FOOD







### THE UPPER

WEDDING

## FOOD













## THE UPPER WEDDING

### **FACILITY**







### THE UPPER

WEDDING

### **FACILITY**













### LOCATION







### THE UPPER

WEDDING

### LOCATION

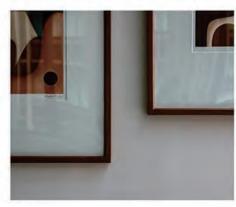














THE UPPER WEDDING

### **WEDDING MENU IMAGE**



**AMUSE** ヤリイカとカブの糠漬け

カブと旬のヤリイカを優しい味わいの昆布のビューレや、心地よい酸味の柚子の パターでソテーした色濃く鮮やかな人参に、サーモンをのせ、間にマスタードをは 身の締まった舌平目にホタテのムースを纏わせ、マッシュルームのソテーと一緒に えるアミューズです。



**PREMIER** サーモンミキュイとイクラ

スと絡めてお召し上がりください。



**POISSON** 

平目のヴァプール バターミルクソース

ビューレと合わせたメニューは、冬から春へと季節がうつろうような身の柔らかさ さみ、上から新鮮なイクラをたっぷりと。ソースは人参と鰹節でとったブイヨンの 筒状に巻いて柔らかく蒸し焼きにしました。丁寧に蒸し焼きにした舌平目を飾るの のある旬のヤリイカと冬の食材であるカブのシャキシャキとした異なる食感が味わ ソースは、人参、レモンの皮、唐辛子で香りづけしたオイルで仕上げています。ソー は、色鮮やかなほうれん草のパターソテー、ほうれん草のビュレ、そして、ほうれ ん草のエスプーマを使用し春の暖かな光に包まれ成長を遂げていく植物の力強さに も通ずる「新緑」のような力強い味わいが楽しめる一品です。



VIANDE

鹿児島県産豚のロースト 黒糖ガストリックソース

新鮮な豚肉のロースを丁寧にローストし、鶏の出汁、赤ワインビネガー、ライム、 隠し味に黒糖で整えたソースで仕上げました。梅干しとバルサミコで和えたトレビ スのソテーとともにお召し上がりください。豚肉本来の濃厚な"味わい"と、暖か 爽やかな酸味が特徴のグラニースミス(りんご)をふんだんに使用した清涼感が感



**GRAND DESSERT** 

グラニースミスのジュレとコンポート ライム風味のフロマージュブランのソルベ カルダモンのメレンゲを添えて

な日差し「春光」のように口の中でほどけていく"旨味"が楽しめるメニューです。 じられるデザートです。カルダモンのスパイシーな香りには、緊張や、疲れを和ら げる効果もあると言われています。

## THE UPPER

### **FOOD MENU**

#### **AMUSE**

ヤリイカとカブの糖漬け

#### **PRIMIER**

パテドカンパーニュ 梶谷農園サラダ添え

### **POISSON**

鮮魚のヴァプールと季節野菜 柑橘ソース

#### VIANDE

奄美島豚のロースト 黒糖ガストリックソース

### **GRAND DESSERT**

季節のデザート

### **DRINK MENU**

Beer/ビール・シャンディガフ

Wine/白ワイン・赤ワイン

Whisky/ウイスキー (水割り・ロック・ハイボール)

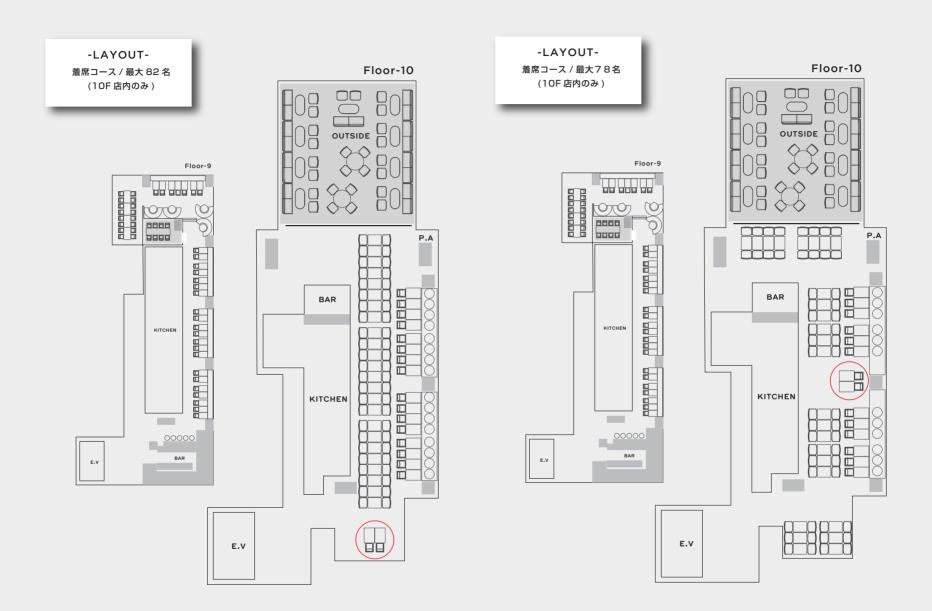
Orange/オレンジジュース

Grape Fruits/グレープフルーツジュース

Cola/=->

Ginger Ale/ジンジャーエール

## THE UPPER



THE UPPER



FOOD DIRECTOR INTERIOR DESIGN FLOWER COORDINATE BRIDE' S SUIT GROOM' S SUIT Yusuke Takada(La Cime) Luchetti Krelle dodo tokyo

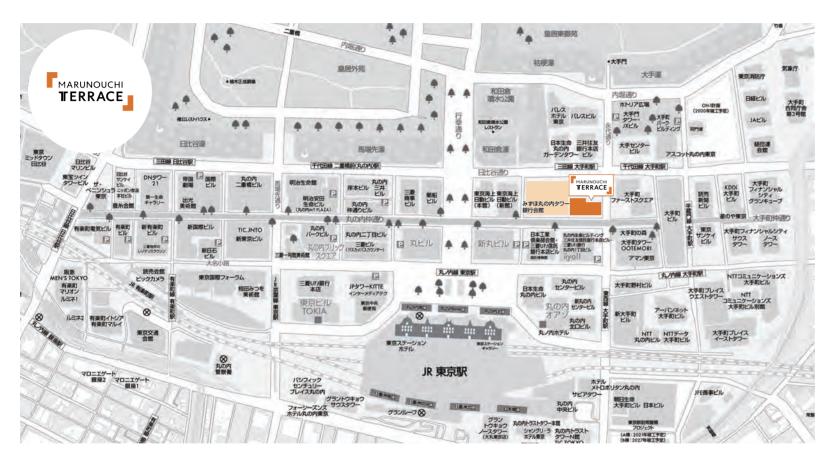
Dress Benedetta Dress Benedetta

ALL PRODUCED by TRANSIT GENERAL OFFICE











〒100-0005東京都千代田区丸の内1丁目3-4 MARUNOUCHI TERRACE 10F [JR]JR東京駅 丸の内北口より徒歩4分 [地下鉄]地下鉄大手町駅 B1b出口直結、D7出口直結 **TEL 03-5962-9909** 



Google Map



**OFFICIAL WEB-SITE** 



INSTAGRAM



**Google Street View** 



WEDDING SITE