

THE UPPER

GROUND OPEN
NOVEMBER 5, 2020
MARUNOUCHI

「THE UPPER」のコンセプトは、“TOKYO NEW 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 Restaurant 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ーやアフタヌーンティー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」。心搖さぶるエモーショナルな食体験をお届けします。

THE UPPER (アッパー)

- 住所 東京都千代田区丸の内 1-3 丸の内テラス 9F / 10F
- 店舗面積 9F : 380.62 平米 / 10F : 店内 305.48 平米 + テラス 98.70 平米
- 座席数 9F : 100 席 / 10F : 120 席 (店内 76 席 + テラス 44 席)

HP :



INSTAGRAM :



Partner Chef 高田 裕介 / Yusuke Takada

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。

<http://www.la-cime.com>



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、世界中でプロジェクトを実現しています。

<https://www.luchettikrelle.com>

THE UPPER

GROUND OPEN
NOVEMBER 5, 2020
MARUNOUCHI



Chef
徳島 亨 / Toru Tokushima

辻調理師専門学校卒業後、ホテル日航東京（現ヒルトン東京お台場）のモダン・フレンチレストラン「テラス オン・ザ・ベイ」、都内のビストロを経て「トランジットジェネラルオフィス」に入社。数店舗の立ち上げに携わり、トランジットジェネラルオフィス コーポレートシェフに就任。2020年11月「THE UPPER」のシェフに就任。



Bartender
谷田 歩 / Ayumu Tanita

大学卒業後、都内のラウンジでバーテンダーとしてキャリアをスタート。並行してレストランのサービススタッフとしても経験を積む。渋谷TRUNK（HOTEL）や都内の様々なレストランを経て「トランジットジェネラルオフィス」に入社。店舗勤務にとどまらず、新店舗の開業やドリンクメニュー開発等に携わる。2020年11月「THE UPPER」のバーテンダーに就任。

