

THE UPPER  
WEDDING



## THE UPPER WEDDING



## THE UPPER WEDDING

### 「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 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掛け合わせながら、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いた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。

## THE UPPER 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、ロンドンのウィ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。

## THE UPPER WEDDING



### 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。

THE UPPER  
WEDDING



THE UPPER  
WEDDING





THE UPPER  
WEDDING

THE UPPER  
WEDDING



**THE UPPER**  
WEDDING



**THE UPPER**  
WEDDING



THE UPPER  
WEDDING

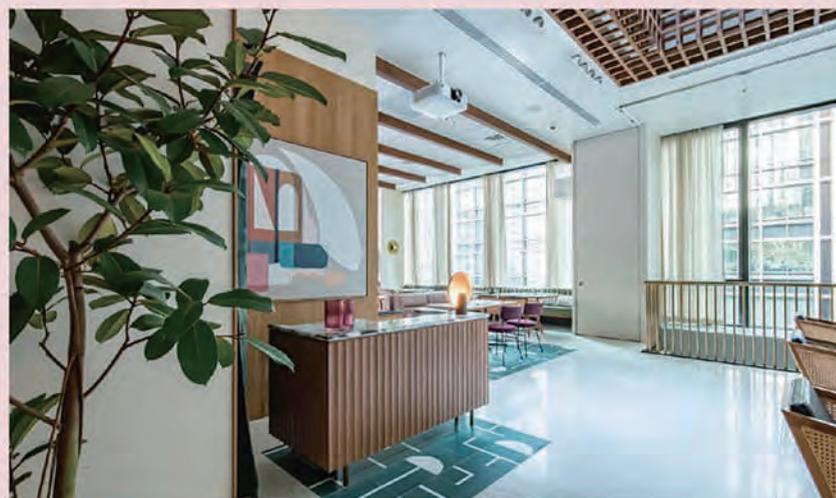
THE UPPER  
WEDDING



THE UPPER  
WEDDING



THE UPPER  
WEDDING



THE UPPER  
WEDDING



THE UPPER  
WEDDING



THE UPPER  
WEDDING

FOOD



THE UPPER  
WEDDING

FOOD



**THE UPPER**  
WEDDING

**FACILITY**



**THE UPPER**  
WEDDING

**FACILITY**



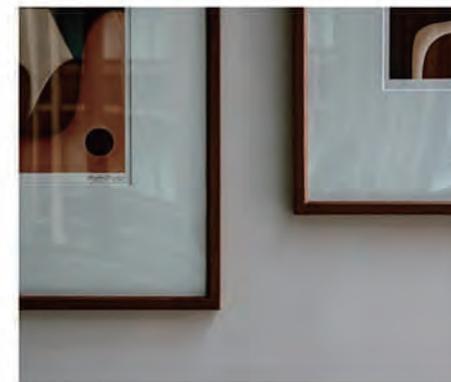
THE UPPER  
WEDDING

LOCATION



THE UPPER  
WEDDING

LOCATION



# WEDDING MENU

an example

季節により内容が変わります。



■アミューズ



■前菜



■魚料理



■メイン料理



■グランデセール



■ミニアルディース

# THE UPPER

## MENU

[ アミューズ ]

ヤリイカとカブの糠漬け

[ 前菜 ]

サーモンミキュイとイクラ

[ 魚料理 ]

舌平目のヴァプール バターミルクソース

[ 肉料理 ]

奄夢豚のロースト 黒糖ガストリックソース

[ デザート ]

カカオパルプのソルベ

[ 小菓子 ]

東京バナナ

THE UPPER

## DRINK MENU

SPARKLING WINE

乾杯用スパークリングワイン

BEER

ビール

WHISKEY

ウイスキー

WINE/White

白ワイン

WINE/Red

赤ワイン

Orange Juice

オレンジジュース

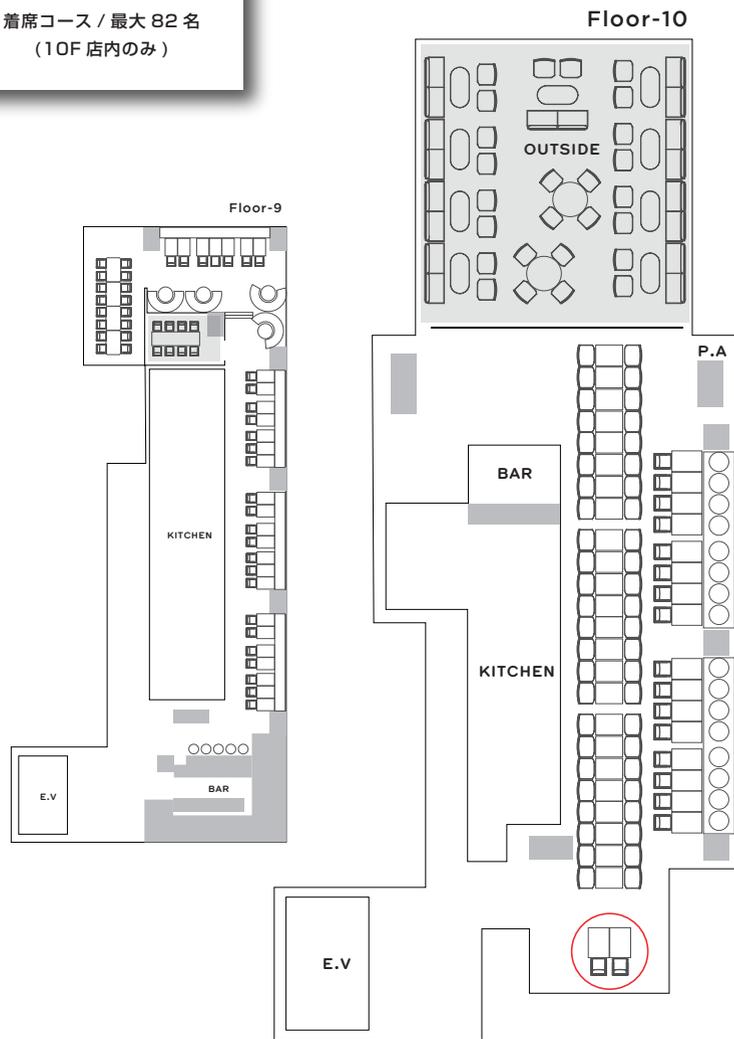
Oolong Tea

烏龍茶

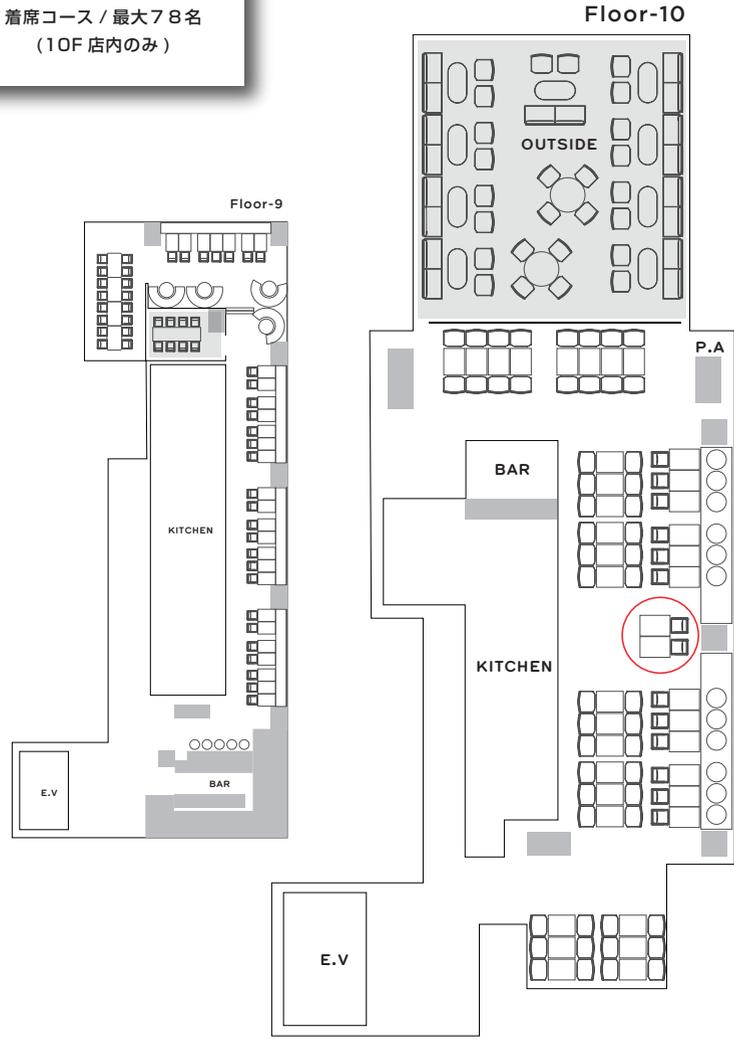
その他のお飲み物をご希望の場合は  
事前にご相談くださいませ。

THE UPPER

**-LAYOUT-**  
 着席コース / 最大 82 名  
 (10F 店内のみ)



**-LAYOUT-**  
 着席コース / 最大 78 名  
 (10F 店内のみ)



# THE UPPER



# THE UPPER

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

ALL PRODUCED by TRANSIT GENERAL OFFICE





OFFICIAL WEB-SITE



INSTAGRAM



Google Street View

# THE UPPER

〒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、B7出口直結  
 TEL 03-5962-9909



Google Map



WEDDING SITE