

Restaurant-I (レストラン・アイ)

「エコロジー」と「旬産旬消」をテーマに、
 厳選素材の味を活かした本格フレンチ
 を提供。シンプルモダンな雰囲気は
 女性を中心に大人気。



そのヒミツは…?



●株式会社Accelaire
 代表取締役CEO
 井上 翔輝氏

当店は、コンセプトの一つである「エコロジー」への取り組みに力を入れています。オール電化でCO₂排出量の大幅な削減に貢献することはもちろん、電源のオン・オフを確認できる光るIHコンロを採用し無駄な電気の使用をセーブするなど、細部まで省エネを意識しました。また、スチームコンベクションオープンやブラストチラーは、新鮮な食材の鮮度を落とすことなく風味豊かに調理することができ、当店のもう一つのコンセプトである、旬の食材を旬の時期に賞味する「旬産旬消」を実現しています。

スタッフも導入当初はIHコンロなどの使いこなしに若干戸惑ったようですが、今では厨房内の作業環境も快適になり、気持ち良く調理に集中できているようです。また火加減はフランス料理で重要なポイントですが、電化厨房は最適な加熱温度設定が簡単にでき、安定した温度での調理が可能なので、とても助かっています。調理後の掃除作業も汚れをサッと拭き取るだけで楽になったと好評です。機器の外観もシンプルで美しく、店内のスタイリッシュな雰囲気を邪魔しません。

おすすめメニュー



●子羊のロティ 紫アスパラガスのグリエレモンのサバイヨンソース
 (アスパラガスのコースのメインディッシュ)
 8,000円(別途サービス料5%)

旬産旬消をテーマとするレストランアイでは、季節ごとに旬の食材を使ったコースを設定。厳選された地の食材のおいしさを最大限に引き出した料理が女性客をはじめ幅広い層に支持されています。

お店のご紹介



閑静な東郷神社に隣接した5年連続ミシュランに輝く、オーナーシェフ松嶋啓介氏のRestaurant-Iでは、料理から景色、内装、スタッフのユニフォームまで四季の移ろいをお楽しみ頂けるよう細やかに気配りされています。洗練されたデザインのファブリックを使用したシンプルモダンな雰囲気の店内に、窓から見える緑豊かな風景がよく映えます。原宿の喧騒を離れた隠れ家のようなお店には、有名人がお忍びで来店されることも少なくありません。

地元農家や生産者を直接訪問して選び抜いた安全で旬な食材を使用し、フランス・ニースの1つ星レストランの若手オーナーシェフ松嶋啓介氏が丹精込めて作る本格派フレンチは、大人の女性を中心に幅広い世代に支持されています。また、環境への配慮を重視し、電化厨房のほかエコキュートや天井換気システムも採用されています。

- 所在地／東京都渋谷区神宮前1-4-20
 パークコート神宮前1F Restaurant-I
- 営業時間／ランチ11:30~15:00(L013:30)
 ディナー18:00~22:00(L021:00)
- 定休日／不定休
- TEL／03-5772-2091
- FAX／03-5772-2092
- ホームページ／<http://www.restaurant-i.jp/>
- 客席数／70席



厨房機器設備

- スチームコンベクションオープン(ラショナル)
- ベーカリーコンベクションオープン(エフ・エム・アイ)
- ブラストチラー(エフ・エム・アイ)
- IH調理器(タニコー)
- IHローレンジ(タニコー)
- 真空包装機(ニチワ電機)
- 電気サラマnder(タニコー)

お問い合わせは



一般社団法人
日本エレクトロヒートセンター
 JAPAN ELECTRO-HEAT CENTER

〒103-0011 東京都中央区日本橋大伝馬町13番7号 日本橋大富ビル6F
 Tel.03-5642-1733 Fax.03-5642-1734