

特別なひと時を楽しむ、一日一組のプライベートレストラン 「Saucer」恵比寿にオープン！



株式会社 GRAPES（東京都渋谷区 代表取締役：竹内真）は、フランス料理のソースの魅力を上質なプライベート空間で楽しむレストラン「Saucer（ソーセ）」を 2021 年 10 月 1 日に恵比寿にオープンします。

■テーマは“コンデNST & ミニマル”

店名の「Saucer（ソーセ）」は、「ソースをかける」「（お皿の）ソースをぬぐいとる」という意味のフランス語です。素材の良さやうま味を引き出した上で、味わいや香りが凝縮されたソースを織り込み、緩急・強弱の効いたストーリー性豊かな10皿程度のコースに仕立ててご提供します。

コースの前半に登場する「自家製パンと季節のソース」は、パンとソースのみで構成。Saucerのテーマである「凝縮感（コンデNST）」と「余計なものを削ぎ落したシンプルさ（ミニマル）」を象徴する一皿です。また、三段階の工程を経て三日間かけて丁寧にひくトリプルコンソメは、全てのお料理のベースになっています。

■シェフの多様な経験とネットワークから厳選する最良の素材

シェフを務める郡司一磨は、高校卒業後に料理の世界に飛び込み、様々な経験から若くして都内のミシュラン一つ星フレンチでソーシエ（ソース担当）に抜擢されました。その後、渡仏して美食の街として知られるリヨンの一つ星レストランやパリなどで研鑽を積み、帰国後も多様な経験を重ねました。その中で培った目利き力とネットワークを生かし、産地やブランドにこだわらずシェフ自身が美味しいと思える、あるいは目指した料理に寄り添う最良の素材を国内外から仕入れています。岩手の小形牧場牛を始めシェフが惚れ込んだ素材を最適な調理法で仕上げ、凝縮したソースを添えて提供します。

■シンプルで温かみを感じられる内装

カウンター4席とテーブル8席がゆったりと配された店内は、シックで落ち着いた雰囲気。ラフなコンクリート打ちの天井に木のテーブルなど自然の素材を効果的に取り入れています。壁にはシェフの料理や個性に合わせた現代作家を中心としたアートがさりげなく飾られ、上質感がありな

がら気負いなく寛げる空間を作り出しています。

■ボルドー、ブルゴーニュを中心としたワインリスト

ワインはボルドーやブルゴーニュなどフランスワインを中心に取り揃えております。お料理に合わせたペアリングのご用意もごございます。

■シェフ 郡司一磨（ぐんじ かずま）プロフィール

1986 年 3 月生まれ 神奈川県出身。

2004 年 高校卒業後、県内のフレンチレストランに就職。ブライダル等も経験。

2010 年 神楽坂「ラ・トゥーエル」入店

2011 年 銀座「ラ・トゥール」で清水忠明シェフに師事。1 年後、ソーシェを任される。

2014 年 渡仏。リヨンの一つ星「Maison Clovis」やパリで 1 年間研鑽を積む。

2015 年 銀座「エスキス」（二つ星）入店。

2016 年 「エスキス」姉妹店「アジル」（2017 年一つ星獲得、2020 年閉店）のオープンに携わる。

2018 年 パリに本店を持つ「ブタリ」の東京発出店のオープニングシェフを務める。

2021 年 10 月 恵比寿「Saucer」シェフに就任

■店舗情報

店名：Saucer（ソーセ）

住所：〒150-0021 [東京都渋谷区恵比寿西2-7-10](#) えびす第3 B1F

アクセス：JR山手線・東京メトロ日比谷線「恵比寿」駅 西口より徒歩 7分

電話番号：03-6712-7713

営業時間：18:00 20:30L.O.

定休日：日曜日

席数：カウンター4席、テーブル席8席 ※全席禁煙

※4～8名様での1日1組限定

予算：コース 16,500、グラスワイン 1,800、ワインペアリング 8,800

※上記にサービス料10%を加算させていただきます

オープン：[2021年10月1日](#)

《本件に関するお問合せ先》

メディアミクス

担当：畑（ハタ）

mail：press@midiamix.co.jp

TEL：090-5342-7838