# 田町・芝浦のレンタルスペース『SHIBAURA space』と『リストランテ ラ チャウ』がコラボレーション。ここでしか味わえない本格イタリアンオードブル



港区芝浦にあるイタリアンレストラン『リストランテ ラ チャウ (Ristrante La ciau)』 (オーナーシェフ:馬渡 剛) が2023年9月7日

にリニューアルオープンしました。この機会に、新たな試みとして、近隣のレンタルスペース『S HIBAURA space (代表取締役:宮田

亮)』とオードブルのコラボレーション企画を開始しました。

### 【コラボレーション企画 概要】

- ·SHIBAURA spaceをご予約いただいたお客様が対象となります
- ・予約スタート:2023年9月4日(月)
- ※2023年12月4日 以降もご予約承っております
- ・予約方法:SHIBAURA spaceのHP(https://shibauraspace.com/)から予約可能
- ※オードブルは、ご利用日の3営業日前までのご予約で承ります
- ·受取場所:リストランテ ラ チャウ1F

(https://tabelog.com/tokyo/A1314/A131402/13044737/)

- ・受取可能時間:12時~16時、18時~23時 ※定休日を除く(定休日: 火曜日、水曜日)
- ・オードブル種類:3種類 (プラチナ:12,000円、ゴールド:8,500円、スタンダード:5,500円/税込) ※季節により内容変更有

#### 【オードブルについて】

食べ口グ百名店にも選ばれたリストランテ ラ

チャウの季節の食材を使ったオードブルになります。

レシピは、オーナーシェフである馬渡自身がこの企画のため、特別に考案しました。イタリアンの特徴を知り尽くしている馬渡ならではの渾身の料理を、是非お楽しみください。

【コラボレーションについてSHIBAURA spaceの宮田氏にスタッフが伺いました】 SHIBAURA

spaceの理念には『クオリティへの挑戦・コラボレーションの実現・地球への貢献』の3つがあります。

「レンタルスペースから、芝浦地域を活性化・貢献する」のコンセプトの元、地域の方々や企業と一緒に、子どもたちのための持続可能な未来と地球環境をつくっていくきっかけになる場を目指しております。

今回、コンセプトにも掲げている『芝浦地域の活性化』をするために、新しいことに挑戦したい と考えました。そこで、元々親交があったラ

チャウさんと一緒に何かできることはないかと思い立ったのがきっかけです。「SHIBAURA spaceでオードブルを提供できないか」と、馬渡オーナーに相談したところ、快く了承してくださいました。

このオードブルのコラボレーションを通して、芝浦地域を盛り上げていけたら嬉しいです。

# 【SHIBAURA spaceとのコラボレーションを企画した経緯】

#### リストランテ ラ

チャウ以外にも複数店舗を運営する馬渡ですが、レストラン以外の事業でも、人に喜んでもらう幅を広げていくために、今回のコラボレーションを企画しました。

馬渡は、今後展望が2つあると次のように話しています。

#### ①ミシュランの星を獲得すること。

店舗数が増え、一緒に働く若い人たちも増え、一つの基準として甲子園のように目指すものが欲しいと思うようになりました。

ミシュラン獲得も踏まえて、9月7日 にリニューアルオープンも行いました。

#### ②飲食業界の働き方を変えること

飲食業界は給料が安い、休みが少ない、労働時間が長いという理由で敬遠されがちです。 私は飲食業界を素晴らしい職業だと常に感じています。

その理由はお客様に喜んでもらい、自分も嬉しい気持ちになり、好きなこともできるからです。 飲食業界で働きたいと思われるように、業界を改善していくことが自分たちの仕事だと思ってい ます。

これら2つのビジョンに繋がっていると思い、今回のコラボレーションに臨みました。

#### 【オーナーシェフ馬渡の経歴】

プリンスホテルに7年在籍し、27歳でイタリアに渡り「La ciau del

Tornavento」で修行。日本に戻り、恵比寿のウェスティンホテルに勤務、その後、日本で最初のイタリアン人オーナーシェフになったカルミネ・コッツォリーノ氏の元で経験を積みました。カルミネ氏からは料理技術はもちろん、料理人としての心構えを学びました。

その経験を元に、港区芝浦でリストランテ ラ チャウをオープンしました。

#### ΓLa ciau del

Tornavento」では、スタッフみんながファミリーのような存在で、イタリア人の『食』というものを大事にしているところに感銘を受け、その意志を引き継ぐために、現在の店舗名を「ラチャウ」と名付けました。

馬渡自身も、食事の時間を楽しんで、それを人生の楽しみの一つとしていることを提供したい。 そんな想いがラ チャウのコンセプトになっています。

## 是非一度、オードブルをご賞味ください。

# <会社概要>

店名:SHIBAURA space

所在地:東京都港区芝浦2-16-7 丸宗ビル 2F

営業時間:9:00~23:00 電話番号:090-5460-8330

URL:https://shibauraspace.com/

店名:リストランテ ラ チャウ

所在地:東京都港区芝浦2-16-7 中野第三ビルB1

営業時間:11:30~15:00、18:00~23:00

電話番号: 03-3451-3725

URL: https://tabelog.com/tokyo/A1314/A131402/13044737/

Generated by ぷれりりプレスリリース

https://www.prerele.com