

報道関係者各位

pg1

「伝統」と「革新」から生みだされる現代日本料理を  
横浜絶景と日本の美を感じる空間で



「伝統×革新」の日本料理

厳選した素材をひと皿に昇華した日本料理。  
絶景のプライベート空間で、  
心からお寛ぎいただくためのおもてなし。  
天と地と人の恵みがたわわに実る  
「星のなる木」でお待ちしております。

横浜 星のなる木  
YOKOHAMA  
New Japanese Cuisine

スカイビル28F

2016年3月18日[金]  
NEW OPEN

営業時間 / 11:00~22:30 (日・祝日~22:00)

2016年3月18日(金)、株式会社銀座クルーズは現代日本料理レストラン「横浜 星のなる木」をオープンいたします。同店は、「高層階からの絶景」×「伝統と革新の和食」×「日本の四季を感じるプライベート空間」=近代日本料理レストランです。種を凝らした贅沢な造りの店内にはダイニングや個室6室など、接待や会食、ご宴会の場としてあらゆるシーンにご利用いただけます。新しい日本料理を文明開化の街横浜から発信いたします。

## ■店内コンセプト



横浜生まれのデザイナー野口真里さんの金・銀の波に桜が舞う「琳派・桜」をイメージしたオブジェを中心に、日本の四季を感じることができる豪華絢爛な店内は空間の隅々にまで「和」の美意識が散りばめられ、洗練された現代の和の神髄を感じることができます。また港町横浜の海と街の光と水のコントラストが楽しめる絶景がご覧いただけます。店内には大小個室を6部屋完備し、様々なシーンにご利用いただけます。



## ■シェフ

若きシェフが日本料理を「新」「旧」合わせ昇華させたスタイリッシュな現代日本料理。

和食を極める為に日本各所で修行を積み、割烹料亭や寿司職人を経て、フグ免許も取得。某老舗旅館にて副料理長も務めた腕前を持つ石井シェフ。「伝統」の日本料理を大切にしながらも、洋の技法も積極的に取り入れ、日本料理のこれからへ挑戦する。「伝統」と「革新」の味わいに陰影を与え、柔軟なアレンジを日本料理という舞台上で冴え渡らせています。「横浜星のなる木」の若きシェフがつくる「伝統」と「革新」の逸品、「現代日本料理」をぜひ、お召し上がりください。



## ■「星のなる木」ブランド

「星のなる木」は、青山をはじめ池袋でたくさんのお客様にご愛顧いただいている日本料理店でございます。横浜星のなる木はその集大成として往來の日本料理を現代のニーズに応え、「伝統」と「革新」相反する二つを合わせ進化させた、まさに現代日本料理といえる和食をお楽しみいただけます。日本の素晴らしい春夏秋冬を感じる事の出来る格調ある店内は大切なお食事の場として相応しい和の空間。大小さまざまな個室は全部で六部屋、ご接待・ブライダルなどの冠婚葬祭はもちろん、会食の場として幅広くご利用いただけます。



## ■フードコンセプト

日本の食から生れた様々な趣をより深く、美しく、そして大胆に表現すること。

素材、調理方法、器、空間、人など、食にまつわるあらゆる要素を、「伝統」と「革新」で新旧織り交ぜ、従来の日本料理を現代のニーズに応え、全く新しいタイプの「現代日本料理」の世界へと創造していきます。素材は、蝦夷雲丹(北海道)、合鴨(岩手)、仙台黒毛和牛、白海老(金沢)、赤甘鯛(葉山)、京野菜(京都)、など、日本全国の特産地から取り寄せる

選りすぐりの旬の食材。さらには、黒アワビ、国産のホロホロ鶏、星のなる木の為に作られた岩手プレミアム米など、希少性の高い食材も使用して、食材本来の味を大切に、オリジナルメニューに調理します。



## 【店舗概要】

- 店名 : 横浜 星のなる木
- オープン予定日 : 2016年3月18日(金曜日)
- 座席 : 全100席
- 個室数 : 6室
- 所在地 : 神奈川県横浜市西区高島2-19-12 スカイビル28F
- 営業時間 : 年中無休(年始は除く)
  - ・ランチメニュー 11:00 ~ 15:00
  - ・ディナーメニュー 月~土 17:00 ~ 22:30/ 日・祝 17:00 ~ 22:00

※メニュー等は詳細を決定して追って発表いたします。また、内覧・ご試食は随時受付中です。ご希望の場合は担当者までご連絡ください。



## 【本件に関するお問い合わせ】

株式会社銀座クルーズ  
 広報担当：澤口、山岸  
 TEL 03-5568-6660 FAX 03-5568-8611  
 澤口 sawaguchi@ginza-cruise.co.jp  
 山岸 yamagishi@ginza-cruise.co.jp