



PRESS RELEASE

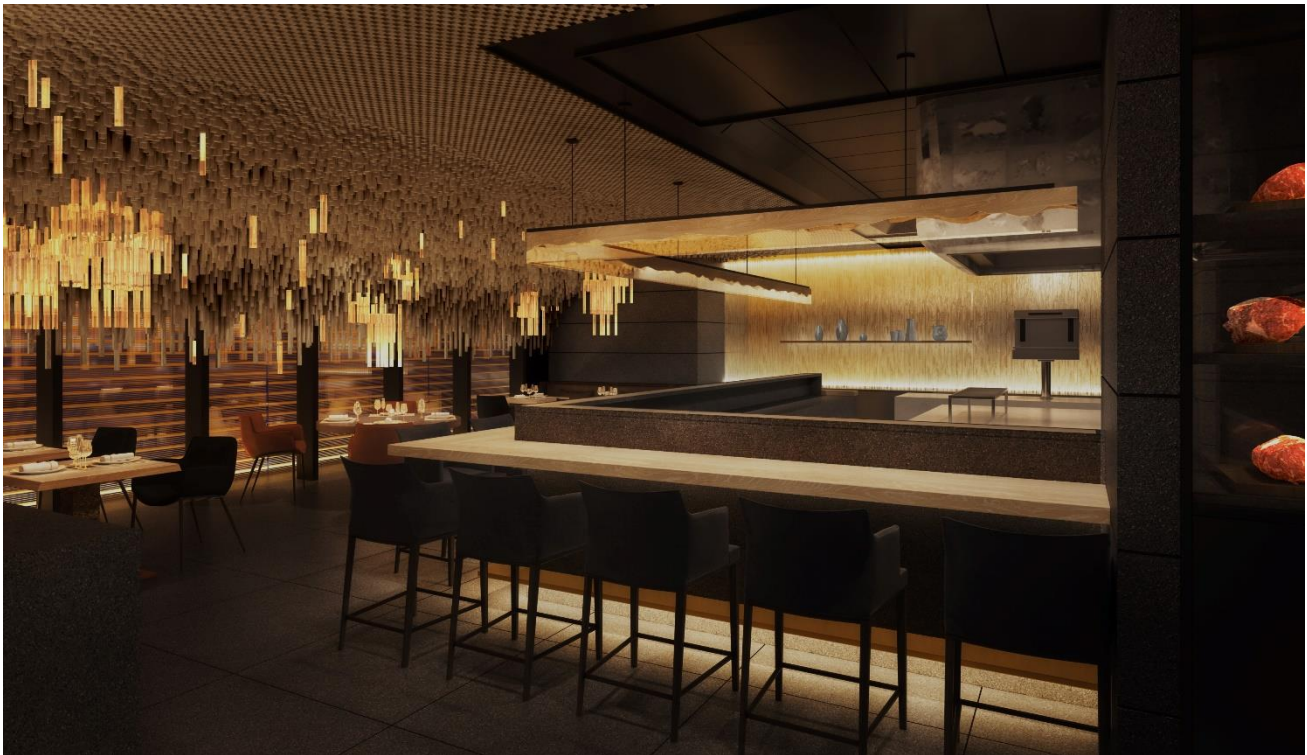
2024年3月吉日

仏ミシュラン三つ星シェフ・小林 圭が手掛ける

「ESPRIT C. KEI GINZA」、および「ST LOUIS BAR by KEI」が銀座にオープン

株式会社 Maison KEI（代表取締役社長：黒川光晴、所在地：東京都港区元赤坂 1-5-8 虎屋第二ビル 3 階）は、2024 年 4 月下旬に、銀座中央通りに面した TORAYA Ginza Building 11 階に「ESPRIT C. KEI GINZA（エスプリ・セー・ケイ・ギンザ）」を、12 階に「ST LOUIS BAR by KEI（サンルイ・バー・バイ・ケイ）」をオープンいたします。

■ESPRIT C. KEI GINZA（エスプリ・セー・ケイ・ギンザ）



「ESPRIT C. KEI GINZA」は、フランスでアジア人初のミシュラン三つ星を獲得した小林 圭シェフと、室町時代後期創業の和菓子屋「とらや」がつくる、“innovation gastronomique（美食の革新）”を追求するレストランです。2021 年に静岡県御殿場市にオープンした「Maison KEI（メゾンケイ）」に続く、2 店舗目のレストランとなります。

「ESPRIT C. KEI GINZA」の店名に入っている「C」は、「cuisine（料理・厨房）」、「creation（創造性）」を意味し、独創的で創造性あふれる料理を生み出す小林 圭シェフの「ESPRIT（精神）」である「自然の恵みに敬意を払い、お客様の記憶に残る料理をつくること」を体現するレストランです。

コンセプトは、“美食家の隠れ家”。レストランの中央には、料理を生み出す要であるオープンキッチンが大きく構え、コースではなくアラカルトメニューをご用意いたします。お好きな食材をお選びいただき、その素材のおいしさを料理人の手によって最大限引き出し、お客様の記憶に残る一皿をご提供いたします。素材と向き合い、素材の声を聴き、おいしさの真髄を追求する。小林 圭シェフが創造する、五感と呼び覚ます料理をお楽しみください。

■ST LOUIS BAR by KEI（サンルイ・バー・バイ・ケイ）



「ST LOUIS BAR by KEI」は、1586年創業のフランスのクリスタルメゾン「Saint-Louis（サンルイ）」と小林 圭シェフが織りなす、新しいスタイルのバーです。伝統に裏打ちされた「Saint-Louis」のクリスタルグラスで提供されるドリンクと共に、小林 圭シェフが創造する料理とデザートをお楽しみいただけます。

■Saint-Louis（サンルイ）

1586年創業。1767年にルイ15世により「サンルイ王立ガラス工房」の称号が与えられ、その15年後にはフランスで初めてクリスタルの製造に成功。製品の全てはフランスのサンルイ＝レ＝ビツェ村の工房で、職人の手仕事でつくられている。

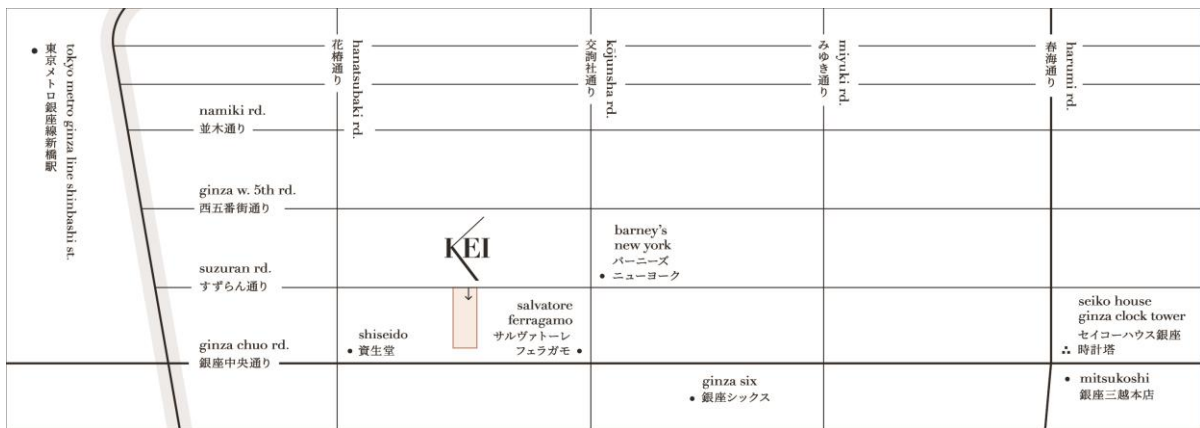


■オーナーシェフ：小林 圭（こばやし けい）
 長野県生まれ。長野、東京、フランスで料理人としての研鑽を積む。フランスでは南仏やアルザス地方などの有名レストランにて地方の豊かさを学び、パリへ。パリでは世界的なシェフ、アラン・デュカス氏のレストラン「アラン・デュカス・オ・プラザ・アテネ」に職を得て7年間働き、最後の4年間はスーシェフを務めた。2011年3月にオーナーシェフとしてパリに「Restaurant KEI」をオープン。翌年2012年にフランス版ミシュランガイドにて一つ星、2017年に外国人オーナーシェフとして初めて二つ星を獲得。2020年1月にはアジア人シェフとして初の三つ星を獲得。2021年1月、静岡県御殿場市に和菓子屋「とらや」と共に、「Maison KEI」をオープン。

【基本情報】

住所：東京都中央区銀座7-8-17 虎屋銀座ビル11階、12階

アクセス：東京メトロ銀座線・日比谷線・丸の内線 銀座駅 A2 出口より徒歩5分



※エントランスは、すずらん通りでございます。

■ESPRIT C. KEI GINZA (11階)

席数：31席（テーブル、カウンター、個室）

www.maisonkei.jp/esprit_c

■ST LOUIS BAR by KEI (12階)

席数：31席（カウンター、個室、半個室、テラス席）

www.maisonkei.jp/st-louisbar

<本件に関するお問い合わせ>

株式会社 虎玄 ESPRIT C. KEI GINZA/ST LOUIS BAR by KEI プレス担当：小泉

電話：03-3408-1571 MAIL：koizumi@toraya-group.co.jp