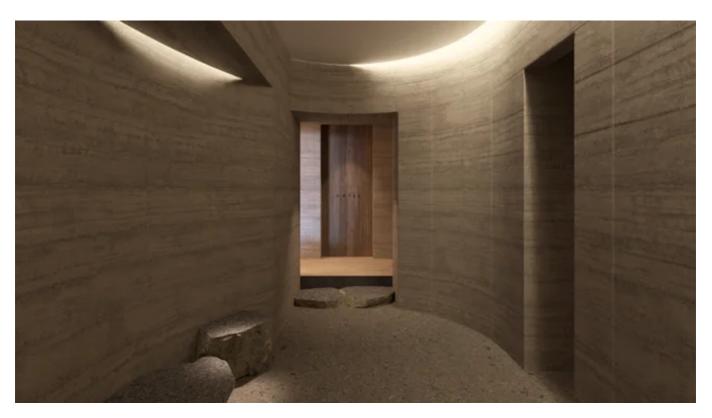
# 一つ星シェフが日本の"名もなき食材"に光をあてるモダンフレンチ。レストラン「mærge(マージ)」、6月20日 南青山にオープン。本日より予約開始

6年連続で一つ星を獲得したLa Clairièreの柴田秀之シェフが、生産者との継続的な関係の中で出会った"嘘のない食材"から生まれたフランス料理



地層のような土壁の表情と、柔光のリズムが調和する、静けさに包まれたサロン

株式会社ユンヌフォイユは、南青山にレストラン「mærge(マージ)」を2025年6月20日にオープンします。オーナーシェフは、白金の「La Clairière(ラ・クレリエール)」で一つ星を獲得した柴田秀之(しばたひでゆき)。世界、そして日本有数の生産者による最上の"嘘のない食材"を、確かなフランス料理の技術で引き立てた、全11品のコースをご提供します。それに留まらず、名前の由来でもある"marge(余白・額縁)"と "merge(融合)"が重なり合う場として『まだ名のない素材にも額縁をかけ、食材と食べ手のあたらしい関係をつなぐ』ことにも挑戦します。熟成鹿や古代米など、日本各地の多様な素材に着目。産卵を終えた老鶏を甲殻ソースとあわせた〈荒間鶏のエフィロシェ〉をはじめ、"健やかなモダンフレンチ"へ再構築し、お楽しみいただきます。

### 店名の由来とコンセプト



ブランドロゴ

「mærge(マージ)」は、フランス語の"marge(余白・額縁)"と英語の"merge(融合)"を掛け合わせて生まれた言葉です。余白と融合が重なり合う場として、『まだ名のない素材にも額縁をかけ、食材と食べ手のあたらしい関係をつなぐ』ことに挑戦しています。ブランドカラーはアッシュ。さまざまな色が溶け合い、やがて黒へと向かうように、多様な価値や感性が混ざり合いながら、これからさらに広がり、深まっていく――そんな願いを込めています。

## 継続的な関係から、嘘のない素材に出会う



磨かれた技と感性で紡ぐ、季節を映す一皿

シェフ自ら世界や日本各地の生産者を訪ね歩き、 対話を重ねた上で、食材のひとつひとつを自分の 目と舌で選び抜いています。その根本にあるの は"嘘のないもの"を届けたいという誠実な思いで す。おいしさはもちろん、安心・安全であるこ と。自然の営みや人の暮らしに寄り添い、健やか に続いていける生産の在り方にも深く目を向けて います。料理は、そうして譲り受けた日本有数の 生産者による最上の食材を主役にした、全11品の コーススタイルで提供します。

# 空間のお手本は、終わりのない自然の美



木々のぬくもりと風や光のゆらぎを感じるダイニング 空間

古代中国の自然哲学〈五行〉をコンセプトに据えた空間では、壁・床・家具に四角や円の規則的な模様をあえて用いず、"完結しない美"をそのまま残しました。左官職人・久住有生(くすみなおき)が手掛けた壁や、地中に約五百年眠っていた神代欅を用いた家具などが静かに佇みます。余白が生む自然のゆらぎの中で、心をほどき、食と向き合う時間をお楽しみください。

### オーナーシェフ 柴田秀之



恵比寿「レストランモナリザ」で修行を始め、渡 仏後はブルゴーニュやパリの星付きレストランで 研鑽を積む。帰国後は「モナリザ丸の内」「同恵 比寿本店」で料理長を務め、2016年に白金「ラ・ クレリエール」を開業。2021年、ゴ・エ・ミヨ 「明日のグランシェフ賞」受賞。ミシュランガイ ド東京では2019年から2024年まで6年連続で一つ 星を獲得。

# ご予約方法

下記の予約サイトより、6月20日~30日のご予約を本日より承ります。

- OMAKASE <a href="https://omakase.in/r/og654890">https://omakase.in/r/og654890</a>
- Table check <a href="https://www.tablecheck.com/ja/maerge/reserve/message">https://www.tablecheck.com/ja/maerge/reserve/message</a>

\*なお、以降は毎月1日に、翌月1日から月末までのご予約を開始いたします。

【例】6月1日より、7月1日~31日のご予約が可能となります。

### レストラン概要

mærge

店名:mærge(マージ)

住所: 〒107-0062 東京都港区南青山3-8-14 VORT南青山3 1階

アクセス:表参道駅より徒歩8分。

WEBサイト: <a href="https://maerge.tokyo/">https://maerge.tokyo/</a>

営業時間:18:00~23:00

定休日:日・月曜日

席数:30席(個室あり)

料金: コース(全11品)36,300円、ペアリング22,000円~、ノンア

ルコールペアリング17,600円~(すべて税込・サービス料別)

株式会社ユンヌフォイユのプレスリリース一覧

https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company\_id/161918

### 【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

株式会社ユンヌフォイユ 広報担当宛 メールアドレス:info@maerge.tokyo