



東京音楽大学 中目黒・代官山キャンパスの
「TCM 学生と街のレストラン」をDEAN & DELUCAがプロデュース
更に、DEAN & DELUCA CAFEも同時オープン

世界中の美味しい食べ物をあつめた食のセレクトショップDEAN & DELUCAを運営する株式会社ウェルカムは、創立111周年を迎える東京音楽大学が2019年4月に開校する中目黒・代官山キャンパス「TCM 学生と街のレストラン」をプロデュースいたしました。

東京音楽大学は「都市型音楽大学」として最高水準の音楽学習環境ほか、地元地域と共存共栄できる緑豊かな設計など、比類なき教育環境づくりを行い「音楽により社会貢献できる人材育成」を理念としています。DEAN & DELUCAは、その東京音楽大学の理念に賛同した、より一層充実した学生生活を「食」を通して提案していきます。学食をプロデュースするのは初の取り組みです。そして、中目黒・代官山エリアの新しいコミュニティの場として、新たな地域とのつながりを生むことを目的とし、DEAN & DELUCA CAFEを同時オープンさせます。空間デザインは、株式会社micelle 片田 友樹氏(設計サポート 有川 靖氏)に依頼いたしました。

さらに、今回は東京都青梅市で無農薬野菜を栽培し養蜂業も手がけるOme Farmの管理・運営のもと、屋上にて養蜂を行います。目黒川の桜花をはじめ、周辺に咲く花々から集めた非加熱はちみつを使いDEAN & DELUCA CAFEにて限定メニューも展開。養蜂は自然環境の保全に好影響をもたらすと言われており、東京音楽大学と食するよろこびを提案するDEAN & DELUCAとOme Farmの新たな取り組みとしてスタートいたします。

DEAN & DELUCAは、日本上陸15周年を迎え、今後も益々みなさまに食するよろこびをお伝えできる場を提供、創造してまいります。



■豊かな食を味わいながら、仲間同士集まれる学生と街のレストラン

感性豊かな学生時代に提供される「食」を、ただ空腹を満たすだけのものではなく大切にしてほしいとDEAN & DELUCAは考えます。まだ出合ったことのない世界の味や、心が躍るような彩り豊かな食材など豊かな食の場を創造することにより、東京音楽大学の理念達成を共に目指していきます。

「TCM 学生と街のレストラン」で提供されるメニューは、季節の食材を使いながら、食材を主役にした彩り豊かで、世界中を旅している気分を味わえる、様々な国の伝統料理や郷土料理となっています。春夏秋冬に合わせて、3か月に1回新たなメニューに変わっていきます。

□ デリプレート(週替わり)

DEAN & DELUCAで販売しているプリペアドフード(お惣菜)を楽しめるワンプレート。サラダをベースに、温菜や冷菜など、栄養のバランスを考えたメニューです。温菜の世界観に合った副菜やドレッシングなどをペアリングしています。(パン・スープ付き)

- ・ 鯖のジャックフィッシュとアボカドのポテトサラダ

ジャックフィッシュはジャマイカの料理。鯖や菜の花など旬の食材を使いながら、アボカドなど同国でよく食べられる食材と合わせワンプレートに。

- ・ プルドポークとコールスローのサラダ

プルドポークはBBQソースを使ったメキシコ風のアメリカ料理。コールスローやブラックビーンズとコーンのサラダを添えてテクス・メクスな一皿に。



デリプレート

□ オーバーライス(3日替わり)

しっかりお腹にたまるインターナショナルな丼メニュー。ごはんの上ののった主役の食材に合わせた世界観の副菜2種がのっています。(スープ付き)

- ・ グーラッシュ

グーラッシュはパプリカのきいたハンガリーの牛肉のシチュー。キャロットラペといんげんが付きます。

- ・ ミートボール クリーミーソース

スウェーデンの料理のミートボールをクリーミーなソースで仕上げました。マッシュポテトと、いんげん、クランベリージャムが付きます。



オーバーライス

□ TCMカレー

じっくりと火を入れ、焦がしたブラックルーと通常のルーの2種類を使い、カルダモンやナツメグなど香り高いスパイスを合わせた、ごはんにか合う日本らしいカレーライス。焦がしルーの香ばしさと、スパイスの甘い香りが一緒になった風味豊かなカレーです。(スープ付き)



TCM カレー

空間に関しては、音楽大学という特性上、校内は練習を行うための個室の集合で、キャンパス内に学生が仲間同士自由に集まれる場所になるよう、長いテーブルを多く配置。そして、現代美術家である五月女哲平氏の楽譜をイメージしたフェルトアートをテーブルに施し、空間にアートをプラスしています。

■新しいコミュニティの場として、地域とのつながりを創造するDEAN & DELUCA CAFE

近隣に住む方、学外の方も訪れる開かれた場所として多くの方に利用してもらえるよう一杯一杯丁寧に入れたコーヒーや、旬を楽しむシーズナルドリンクをはじめ充実したフードメニューをご用意しています。

東京音楽大学の限定メニューとして、キーマカレードーナツ、フラットブレッド6種(トマトとモッツァレラ、ローズマリーとじゃがいも、リンゴとクリームチーズ、ハウレン草とケールのジェノベーゼ、ツナチェダー)が登場。さらに、屋上で養蜂されたOme Farmのはちみつを使ったフードとドリンクメニューもお楽しみいただけます。



TCM 限定メニュー。フラットブレッド：全粒粉入りの生地を、カフェ併設のキッチンでのばし、焼き立てをご提供。ふわふわな生地をお楽しみいただけます。キーマカレードーナツ：スパイシーなカレーを、少し甘めのドーナツ生地に包み、ココナツをまぶして揚げました。



屋上で養蜂されたOme Farmのはちみつを使ったメニュー。DEAN & DELUCAでは初めてのタピオカを使ったハニーティーラテや、はちみつをたっぷり使ったトーストなど登場する予定です。

自由な利用を促しながらも舞台のようにも使える小上がりと、丸テーブルを寄せ集めた大きなテーブルを中心にして、学生に限らずみなさまの様々な時間の過ごし方に応えられるような空間づくりをしました。地域のコミュニティの場になることはもちろん、コンサートのレセプションなどウェイトイングのスペースや、結婚式の2次会としてもご利用いただけます。



【基本情報】

TCM 学生と街のレストラン

オープン日 4月5日(金)

[所在地] 東京都目黒区上目黒1丁目9

[営業時間] 11:00-15:00

[店舗面積] 461.91㎡/139.97坪(厨房含まず)

[席数] 230席

学生と街のカフェ (DEAN & DELUCA カフェ 東京音楽大学 中目黒・代官山キャンパス)

オープン日 4月5日(金)

[電話番号] 03-6416-3431

[営業時間] 平日 8:00~18:00 土日祝 9:00~18:00(不定休/定休日はお問い合わせください)

[店舗面積] 306.91㎡(93坪)

[席数] 店内 129席/テラス 24席

【空間デザイナープロフィール】

株式会社micelle 片田 友樹 (かただ ともき)

1984年和歌山生まれ。東京大学大学院修了後、2009年にスキーマ建築計画入社。2013年にケース・リアル入社。その後フリーランスで活動したのち2017年株式会社micelle(ミセル)を設立し現在に至る。

有川 靖(ありかわ やすし)

1982年鹿児島生まれ。2010年にケース・リアル入社。その後2016年からはフリーランスで活動。

【アーティストプロフィール】

五月女 哲平(そうとめ てっぺい)

現代美術家。1980年栃木県生まれ。2005年東京造形大学美術学部絵画科卒業。薄く溶いたアクリル絵の具をキャンパスの麻地側に染み込ませるように重ねていく技法で描かれた抽象的な絵画作品で知られる。

【ABOUT】

株式会社ウェルカムとは

世界に誇る新しい日本の暮らしをつくる。私たちは、食とデザインを軸として感性を大切にした良質なライフスタイルを提案し、これからの日本らしい暮らしを、日本そして世界へと発信していきます。 www.welcome.jp

【THE TASTING EXPERIENCE とは】

DEAN & DELUCAが企業とパートナーシップを結び、提案するプログラムです。カフェの設計から設備のコーディネート、コーヒー豆やフードの企画、自主運営のための人材育成を行い、食の美しさをもたらす豊かでよろこび溢れるビジネスシーンを広げていきます。

【お問い合わせ】

DEAN & DELUCA 広報 袴田(m.hakamata@welcome.jp)