

フランス・アルザス地方で共に修行したパティシエとシェフ

互いの人生が、日本橋兜町で再び交差する！ パティスリー「ease」、レストラン「Neki」が同時グランドオープン！

2020年7月2日、大山恵介と西恭平の2人が新店舗を立ち上げます

株式会社イートクリエイター（本社：日本橋横山町）は、証券発祥の地として知られ、日本経済を支えてきた歴史ある街・日本橋兜町にパティスリー【ease】 レストラン【Neki】を同時にグランドオープンいたします。

二店舗ともに各代表の意向を中心に設計・施工を行い、先鋭的な店舗作りとなっております。重ねまして、皆様に四季折々楽しんでいただけるメニューも充実させてまいります。

◎フランスのアルザス地方で出会った【ease】シェフパティシエ大山恵介、 【Neki】シェフ西恭平が、約11年の時を経て金融の街・日本橋兜町で開業



写真左：大山恵介、写真右：西恭平

<出会いから開業>

大山恵介と西恭平の出会いは、約11年前のフランスのアルザス地方。当時大山はフランス菓子、西はフランス料理修行のために渡仏し、同じレストランで勤務することに。日夜共に働き、ルームシェアもする仲でした。違うジャンルを習熟しながらも互いの個性を認め合い、フランスを離れた後も同士として定期的に連絡を取り合ってきました。そこから約11年、目と鼻の先に店舗を同時開業する運びとなりました。

<再活性化真っ只中の金融の街・日本橋兜町と2店舗のつながり>

2人が出店を決めたのは、日本橋兜町エリア。2020年3月にオープンした「K5」を筆頭に再活性化が進む街に未来への可能性を感じ、自らもまたその変化の兆しを生み出したいと考えました。



大山よりご挨拶 日本橋兜町は歴史と新しさが混在している街で、古き良き建物や伝統を重んじ活かしながら、新たなものを創造する場となっています。私のお菓子も同様で、伝統的なお菓子の良い点と時代に合った新しいスタンダードを織り交ぜながら皆さんに喜びを提供していきたいと考えています。

西よりご挨拶 変化を続ける日本橋兜町という街にジャンルを超えた人達が集まり、それぞれが楽しみ方を見つけられるような場所になればいいなと思っています。Nekiは、見た目やスタイルはカジュアルですが、料理やドリンクは本格的な美味しさをご提供することをモットーに、お客様それぞれが自分のスタイルでくつろいでいただける店を作っていきます。

◎ease (イース)



・大山恵介について

1986年生まれ。京橋「イデミスギノ」浦和「アカシエ」などのパティスリー・都内レストランで経験を積んだ後渡仏し、各地のレストランでデザートと料理を学ぶ。帰国後、株式会社ひらまつ 銀座「アルジェントASO」代官山「レストランテASO」（ともに当時ミシュラン二つ星）でデザートを担当。福岡「レストランテASO天神」新橋「レストランラフィネス」にてシェフパティシエを歴任。武蔵小杉「パティスト」オープニングよりシェフ兼シェフパティシエに就任。千駄ヶ谷「レストランシンシア」（ミシュラン一つ星）オープニングよりシェフパティシエに就任。2018年料理人コンペディションRED-U35にて、唯一パティシエとしてシルバーエッグ獲得。

・店舗全体について

「安心して、肩肘貼らずに食べられるお菓子」をコンセプトに、子供も大人も、構える事なく訪れて欲しいという大山の思いを詰め込んだ店舗となります。

・店内空間について

お客様を迎える店舗スペースは、自然が生み出す素材感や味わいと、モスグリーンを基調とし落ち着いたカラートーンを採用。隔てるものがない厨房は最新の機器が並び、パティシエ達がお菓子を製造する様子を見ることができます。

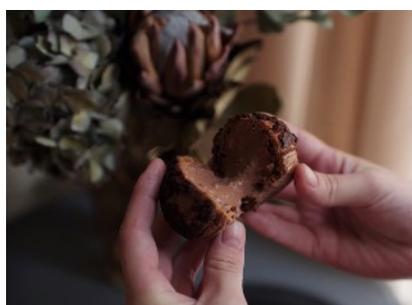


・メニューについて

easeのこだわりは、素材の組み合わせ・香り・味わいの余韻です。伝統的なお菓子の良い点と時代に合った新しいスタンダードを織り交ぜた菓子をご提供してまいります。

<生菓子>

アマゾンカカオを使用したシュークリームやケーキ、季節のフルーツをふんだんに使用したタルトなど約15種類の生菓子をご用意いたします。イートイン限定のケーキもございます。



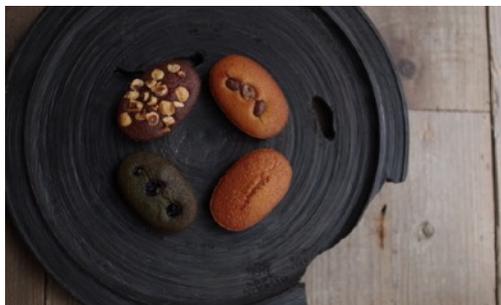
アマゾンカカオのシュークリーム 南米・ペルー原産のアマゾンカカオを使用。アマゾンカカオの最大の特徴でもあるフルーティな味わい、香りを最大限に引き出したクリームがこだわりポイント。



ショートケーキ（山葵・苺） 山葵を使用することで生クリームのもろさに清涼感をプラス。卵をふんだんに使用したスポンジとクリームとのバランスが絶妙なショートケーキ。別添えのソースを食前にかけることで、出来立てデセールの世界をご家庭でも楽しんで頂くと共に、味の変化をお楽しみいただけます。

<焼き菓子・パン>

フィナンシェや焼き菓子などは、法人向けに取引先様へ贈るお中元やお歳暮、また手土産など様々なギフト対応も行っております。他にも毎日焼き上げるバター香のクロワッサン・お惣菜フォカッチャなどもご用意しております。



フィナンシェ詰め合わせ 4種類のアソートです。抹茶・カシスは、抹茶の風味と苦味、カシスの酸味のコントラスト、大納言はほっこりした甘み、ショコラ・ノワゼットは、チョコレートの苦みとナッツの香ばしさ、ミエルは、しっとりした生地に蜂蜜の風味と個性豊かな4種を味わっていただけます。

<イトインについて>

店頭では、デザート生菓子のイトインが可能です。大山がレストランパティシエ時代に追求した「食べる瞬間を印象的に捉え、長く余韻が続くデザート」をご提供します。出来立ての瞬間にしか味わえない儚く消える食感や味をお楽しみください。

<ECサイトについて>

プレオープンからスタートしたオンラインショップでは、焼き菓子ギフトや限定商品の販売も。新商品は随時リリース予定です。

◎Neki（ネキ）

Neki

・西恭平について

1983年京都生まれ。19歳から京都グランヴィアのレストラン部門にて6年働き、その後フランス・アルザスのオーベルジュシュナンブルで1年間研修。帰国後は、京都のビストロ、ホテルを経てミシュランガイド東京2つ星【キュージーン(S) ミッシェルトロワグロ】にて3年勤務。2014年から渋谷【bistro ROJIURA】にて勤務、2016年からシェフに就任。同店は、2014年から6年連続ミシュランガイド東京のビブグルマンに掲載される。2020年7月日本橋兜町【Neki】をオープン。

・店舗全体について

店名の「ネキ」とは、関西地方の方言で「そば・かたわら」という意味です。幅広い年代の方から身近な存在に感じてもらえるレストランがコンセプトとなります。

・店内空間について

温かみがありモダンな店内は、オープンキッチンから伝わるライブ感とレコードから流れる音楽が作り出す居心地の良さが自慢です。テーブルでコースを食べる人、カウンターでスタッフと会話を楽しみたい人、1日の終わりに軽く1杯のワインとつまみをご褒美にしたい人、それぞれがご自身のスタイルでおくつろぎいただけます。



・メニューについて

手間隙を惜まずに作り上げる一品は、親しみやすさの中にも新鮮味を感じる味わいです。

<ランチ>

手間暇かけたランチメニューは、ビジネスパーソンにもプライベートの方にも味わっていただきたい逸品ばかり。テイクアウト、イートインが可能です。



ランチメニュー/ブルドポークのグリルサンド じっくり低温で7時間焼いた後ほぐした豚肉とマッシュポテト・チェダーチーズ・自家製BBQソースがベストマッチ。アメリカの伝統的な味を再現しました。パンは日本橋【ビーバーブレッド】から仕入れています。

<ディナー>

お一人様でも団体様でもお楽しみいただけますよう、パーメニュー・アラカルトをご用意しております。Nekiでセレクトした自然派ワインと合わせて、夜のひとときをお楽しみください。



ディナーメニュー/鴨胸肉炭火タレ焼き 柑橘ソースと焼き鳥を連想させる甘辛いソースを鴨に塗り炭火で香ばしく焼き上げたメイン料理。フレンチで定番の鴨と柑橘の組み合わせに、和の要素を織り交ぜたNekiオリジナルの一品です。

<ワインセレクト>

シェフ西とスタッフが国内外問わずセレクトした自然派ワインを取り揃えています。和の要素を取り入れたNekiの料理に合いやすく、飲み疲れないのでおすすめです。ボトルは、泡・ロゼ・赤・白・オレンジなど常時30種類をご用意。日替わりでグラスワインもお楽しみいただけます。

◎店舗情報

・ ease

住所／〒103-0026 東京都中央区日本橋兜町9-1

電話番号／03-6231-1681

営業時間／10:00(焼き菓子のみ)11:00(ケーキ、イートイン)～19:00(L.O18:30)

定休日／不定休

Instagram／https://www.instagram.com/keisuke_oyama_ease/

Facebook／<https://www.facebook.com/patisserie.ease>

HP／<https://eatcretator.wixsite.com/ease>

※5/28～6月末のプレオープン期間はWEB来店予約を皆様をお願いしておりましたが、グランドオープン以降はご予約なしでご来店いただけます。

・ Neki

住所／〒103-0026 東京都中央区日本橋兜町8-1

電話番号／03-6231-1988

営業時間／11:30～14:30 (L.O.14:00) 18:00～23:00 (L.O.22:00)

定休日／日曜日

Instagram／https://www.instagram.com/neki_tokyo/

Facebook／<https://www.facebook.com/nekitokyo2020/>

※5/28～6月末のプレオープン期間はランチのみの営業でしたが、グランドオープン以降はディナー営業を開始いたします。電話・食べログからご予約をお待ち申し上げております。(団体様はお電話でご相談ください)

・両店舗へのアクセス

東京メトロ 日比谷線・東西線「茅場町駅」11番出口から徒歩3分

東京メトロ 銀座線・東西線、都営浅草線「日本橋駅」D2番出口から徒歩5分

JR各線、東京メトロ丸ノ内線「東京駅」八重洲中央口から徒歩15分

- ・食材の入荷状況により、メニュー内容および提供期間が変更になる場合がございます。
- ・各メニューは売り切れ次第終了となります。あらかじめご了承ください。
- ・価格は税込、写真はイメージです。

◆会社概要

- ・会社名 株式会社イートクリエイター
- ・代表者 代表取締役 永砂智史
- ・本社 東京都中央区日本橋横山町 7-14
- ・事業内容 飲食業態開発・運営、研究開発・インキュベーション、食のリテラシー向上
- ・主要メンバー 森枝幹(渋谷パルコ chompoo)、井口和哉(REVIVE KITCHEN AOYAMA)、薬師神陸(2020年秋食に関するインキュベーション施設開設準備中) 江藤英樹(2020年秋食に関するインキュベーション施設開設準備中)、松岡JACK誠也(イートクリエイター) 野邑翔(DDDホテルバーabno) など

・お問い合わせ先

株式会社イートクリエイター 菊地

EMAIL : pr@ec-corp.jp

※本リリースに関する広報写真素材は、以下リンクよりダウンロードいただけます。

https://www.dropbox.com/sh/37y0g202kf2bjwn/AADRcbAzXAwRb7INi_TZmD7za?dl=0

プレスリリースPDF及び写真素材リンクへのQRコードはこちら

