

THE GRILL
SEASONING & HERBS

厳選食材をハーブとスパイスで漬け込み調理する
新スタイルのアメリカングリルレストラン
『THE GRILL SEASONING & HERBS』
2021年10月1日(金)より GRAND OPEN

レストラン「XEX(ゼックス)」やイタリアンレストラン「SALVATORE CUOMO(サルヴァトーレ クオモ)」などを手掛ける株式会社ワイズテーブルコーポレーション(代表取締役社長：船曳 睦雄、本社：東京都港区赤坂)は、初となる新スタイルアメリカングリルレストラン『THE GRILL SEASONING & HERBS(ザ グリル シーズニング & ハーブ)』を2021年10月1日(金)に東京都千代田区永田町にグランドオープンいたします。



THE GRILL SEASONING & HERBS

■ THE GRILL SEASONING & HERBSについて

ジャンルを問わない多種多様なスパイスとハーブを国内外から厳選した肉や魚介類に漬け込んで「香り」をプラスした料理をお届けする、自社では新スタイルとなるアメリカングリルレストラン。素材を活かしながら華やかで上品な風味を持たせたグリル料理や、クラブケーキやシーザーサラダといったサイドディッシュにもシーズニングでひと手間加えたこだわりを詰め込みました。コリアンダー、バジル、セージ、さらには柚子胡椒や山椒など和洋折衷に織りなす絶妙な「香り」と「風味」は五感を刺激し食欲をさらに掻き立てます。一面ガラス張りの店内は柔らかな自然光が降り注ぎ、都心にいることを忘れさせてくれるようなナチュラルな空間を演出。広々としたオープンテラスは植栽の緑に囲まれて、穏やかにお食事をお楽しみいただけます。さらにお待ち合わせやアペリティフ、ちょっと飲みたい時でも使い勝手がいいスタンディングスペースもご用意。フィンガーフードにぴったりなオイスタープレートやバッファローチキンをお供に、シェフがお勧めするオレゴン州産ワインで肩肘張らないリラックスしたひとときをお過ごしいただけます。

東京メトロ『赤坂見附』駅から徒歩1分の立地で、都心ながらも緑に囲まれ、会食やデート、様々なシーンで利用しやすく、気軽に立ち寄れるアメリカングリルレストランです。

■ Chef's Recommendation



豪快なアメリカングリルスタイル



40種類以上のスパイスとハーブを使用



五感を刺激する料理の数々



シーフードプラッター



NY バイクドチーズケーキ
ストロベリーソース

40種類以上からなる様々なスパイスとハーブを組み合わせ食材と調合。「オーストラリア産 21日熟成 骨付きリブロースステーキ」は沖縄薬国の天日塩でシーズニングして肉本来の旨味と甘みをたっぷり味わえます。「シーフードプラッター」はスパイスを利かせた3種のソースで楽しむ、「NY バイクドチーズケーキ ストロベリーソース」は約12時間じっくりと焼き上げ、濃厚ながらも爽やかな酸味が広がります。

■ インテリア



店内



オープンテラス

片側が一面ガラス張りの店内は、白とベージュを基調にし、自然光を惜しみなく取り込み解放的な空間を演出。ゆったりとした53席のテーブルレイアウトはプライベートな会話も邪魔をしません。また、広々としたテラス席は都心とは思えないほどリフレッシュでき、ちょっとしたお集まりでも使い勝手が抜群です。

■ シェフ紹介



シェフ 鹿内 龍也(しかない たつや)

国内外で経験を積み、都内人気店ではシェフとして活躍。肉のエキスパートとして熟成牛をはじめとする自慢のステーキメニューや、こだわりの食材を使用したシンプルでいて遊び心溢れるメニューを開発。2018年に株式会社ワイズテーブルコーポレーション執行役員に就任し、エグゼクティブシェフとして後進の指導に当たる。「美味しく作るのは当たり前。その先にある感動・笑顔を作るのがプロ」というのがモットー。

■ THE GRILL SEASONING & HERBS



THE GRILL SEASONING & HERBS



植栽が豊かな外観



どんなシーンにも溶け込む店内

- 所在地 : 〒100-0014
東京都千代田区永田町2-13-10
ブルデンシャルプラザ 1F
- 電話番号 : 03-3500-5700
- アクセス : 東京メトロ「赤坂見附駅」より徒歩約1分
「永田町駅」より徒歩約3分
- 定休日 : 不定休 ※ビルに準ずる
- 営業時間 : LUNCH : 11:30~15:30 (L.O.14:30)
DINNER : 17:00~23:00(L.O. 22:00)
(日・祝)17:00~22:00 (L.O. 21:00)
- URL : <http://www.ystable.co.jp/the-grill>
- Instagram : https://www.instagram.com/the_grill.s.h/
- Facebook : <https://www.facebook.com/thegrillseasoningherbs>

■ 会社情報

- | | | | |
|-----|-----------------------|------|---|
| 会社名 | : 株式会社ワイズテーブルコーポレーション | 設立 | : 1999年3月 |
| 代表者 | : 代表取締役社長 船曳 睦雄 | 従業員数 | : 連結591名(2021年2月末時点) |
| 所在地 | : 東京都港区赤坂8丁目10番22号 | 店舗数 | : 直営店50店舗、FC加盟店36店舗
(2021年2月末時点) |
| | | URL | : http://www.ystable.co.jp |

■ 株式会社ワイズテーブルコーポレーション

ホスピタリティに溢れたサービスとハイグレードな空間演出、厳選された素材と職人の技。これらが一体となって醸成される至高の時をお客様に提供していきたいというコンセプトのもと、業界初の融合レストラン「XEX」を筆頭に、日本はもちろん海外でも活躍中のグランシェフ サルヴァトーレ・クオモ、アメリカを中心に活躍するアイアンシェフ森本 正治氏など、卓越したパートナーとのコラボレーションによる店舗展開を実現しております。

本リリースに関するお問い合わせ先

株式会社ワイズテーブルコーポレーション プロモーショングループ / 広報 若井 由希子
TEL:03-5412-0072 FAX:03-4333-0812 MAIL:promotion@ystable.co.jp

