

 HORIZON TOKYO



Contents

chapter 1
BAR とレストランの歴史

chapter 2
フレンチの歩み

chapter 3
BAR 1st FRENCH 「HORIZON TOKYO」

chapter 4
HORIZON TOKYO を創る人たち

chapter 5
HORIZON TOKYO 施設概要

chapter 6
HORIZON TOKYO のメニュー



chapter

1

BAR とレストランの歴史

BARとレストランの歴史

お酒の始まりとBARの登場

遠方より訪れた海外の外交使節、年に一度集う親戚の集まり、季節ごとに行われる催事、そして恋人との語り。古来より大事な人をもてなす場面と特別な日には、常にお酒と食事があった。どのような場所で、どのような食事で、相手をもてなすのか。時に言葉以上に雄弁にそれらは人々の気持ちを語ってきたのだ。本章では、お酒や食事の歴史と、それらがどのように特別な日を彩ってきたのかについて解説する。

● お酒は有史以前から存在していた？

| 世界最古のお酒

人類とお酒の歴史は非常に古く、有史以前からお酒は存在していたとみられています。人類がはじめて飲んだお酒は蜂蜜酒（ミード）と考えられていて、1万4000年前の農耕が始まる以前より、クマが荒した蜂の巣から自然発生したと言われています。人類が作り出した最古のお酒は、中国で生まれたと考えられています。紀元前7000年ごろ賈湖遺跡から出土した陶器に、米や果実、はちみつで作られた醸造酒の成分が検出され、これが人類が作った最古のお酒と言われています。

お酒は、非常に古い歴史を持ち、世界各国でそれぞれの地域に根ざした文化を形成し、宗教儀式や祭事などで大きな役割を果たしてきました。

大ヒット映画「君の名は」にも描かれていたように、古代日本では、巫女が米などの穀物を口に入れ噛み砕き、それらをためて発酵させて作るお酒「口噛み酒」が知られています。また「お神酒」に象徴されるように、お酒は神聖なものとして扱われ、貴重であるが故に、祭礼や正月に神に奉納した後、皆に振る舞われていたそうです。

中国でもお酒は祝祭において重要な意味を持っており、殷代青銅器の多くは、酒器であったといえます。またギリシア・ローマには酒の神ディオニュソス（ローマではバックス）が信仰され、酒神を称える祭りが行われていました。ヨーロッパではワインは儀式においてキリストの血の代わりに使われたり、修道院がワインの製造を行うなど、宗教儀式と深く結びつき定着していました。

また、お酒は地域コミュニケーションや祭事以外にも、他国との外交の場でも深い役割を担っていました。例えば、日本においては江戸後期のペリーの黒船使節団との交流の中で、ワインやシャンパンを振る舞われた記録が残っており、ペリー側にも、日本人から焼酎や泡盛をプレゼントされ国に持って帰った記録が残っています。また明治維新に入り日本が文明開化を果たすと、西洋列強の外交官や国賓をもてなすために建設された鹿鳴館において、舞踏室やビリヤードに加え、BARが併設されていたそうです。



● BARの登場とその歴史

| BARから始まる物語

BARの登場は諸説ありますが、1800年代アメリカの西部開拓時代に由来するというのが一般的です。そのアメリカにおけるBARの語源には諸説があり、「当時の酒場では酒樽から酒を注いでお酒を売っていたのだが、酔っぱらいが勝手に酒樽から酒を飲むことを防ぐために客と酒樽の間に横木（BAR）を置いた事がきっかけ」「酒場の入り口に馬を繋いでおくためにあった横木（BAR）があったから」「カウンターの下に横木（BAR）を置いたところ好評だったため」と様々な説があります。

このようにさまざまな云われがあってアメリカに登場した“カウンターをそなえ酒を提供するBAR”は、その後、ヨーロッパに渡り各国でさらに発展を遂げていくのです。

西部開拓時代に生まれたというBARは、人々の社交の場、交流の場でもありました。荒くれ共が集ったBARは後に仕事帰りの労働者の憩いの場となり、アメリカでは多くの公民権運動や、政治運動が、BARから生まれたと言われています。例えば、1668年にニューヨークに開業したアメリカ最古のBAR「オールド76ハウス」では、1775年に勃発したアメリカ独立戦争において愛国者の集会所として重要な役割を果たしたとされています。また、1673年に開業したレストランBAR「ホワイトホース・タバパン」は、17世紀よりランチを兼ねた植民地統治会議や市議会議員のランチ会が開かれていたそうで、そうしたランチのとり方が現在のビジネスランチの元になったと言われています。

ヨーロッパに目を向けると、イギリスにおいてはお酒と食事を楽しむ場所と言えば、pub（public house/ 大衆・公共の家）でしょう。どんな小さな町にもpubがあるとされ、まさに地域の社交場と言えます。鼻根のサッカーチームを皆で応援したり、近所の仲間とワイワイ飲む場所。日本でいう居酒屋に近いイメージかも知れません。また、スペインではBARはバーではなく、バルという発音で表されます。各家庭にテレビが無い時代、バルのテレビに人々が集まり闘牛を観ながらタパスとお酒、そして皆との会話を楽しんだと言われています。



特別な日・特別なヒトを彩ってきた“お酒と食事”

● お酒と食事

| 宿泊施設としての居酒屋

前述のように、BAR は人々のコミュニケーションにおいて重要な意味を持っていました。また、BARの登場以前より、“お酒を皆で飲むこと”と、“食事を皆でとること”は人々のコミュニケーションにおいて重要な役割を持っていました。

このように、お酒と食事は切っても切れない関係にあり、お酒と食事を一緒に提供する施設は古くから世界各地でみられています。紀元前 18 世紀の古代バビロニアにはすでに居酒屋が存在し、当時の法律書であるハンムラビ法典では、居酒屋の主人に対する法律が 4 項目も存在。銀で酒代を払えなかった場合には、大麦での支払いを許可することや、ツケでお酒を飲んだ場合は収穫期に大麦で支払う事を許可する旨が記載されていました。また、古代ローマ時代に建設されたカラカラ浴場には、浴場はもちろん、居酒屋や図書館、集会場などの設備があり、人々は浴場の中で語り合い、食事を一緒にとるなどして、楽しんでいたようです。中世イスラム世界のスペインにもデザートやメインディッシュを提供するレストランの原型があったと伝えられています。

ただ、そうしたレストランの原型のような居酒屋はお酒や食べ物だけでなく、宿屋としての機能を有している居酒屋兼宿屋の形態が多かったようです。それらは、旅人や巡礼者、商人などが各地域を移動する時に利用する施設としての色が濃く、村と村、都市と都市、そして国と国といった各地域とコミュニティを結ぶ「街道」が発達するにつれ、その街道を中心に、お酒と食事、宿泊を同時に提供する施設として発達してきたようです。

● お酒と食事が、国際交流にまで

| 外交の場で、何よりも語るもの

人類が国家を形成するようになり、街道が地域コミュニティだけでなく遠方のコミュニティや外国を繋ぐようになると、お酒と食事は外国の使節との同盟や交流の場においても重要な意味を持つようになりました。歴史を紐解くと、お酒と食事に関するエピソードが数多く記載されています。いかに政治において食事が重要な意味を持つのかを、18 世紀のフランスの政治家ブリア=サヴァランは「食卓こそ政治の極致がある」と表現しました。また、ナポレオンに仕え、フランス革命を経てフランス王国初代首相を務めたタレーランの外交は、諸外国の客人を美しい城など豪華な場所を舞台に、芸術性の高いフランス料理と一流のワインで豪勢にもてなし文化力を誇示する「美食外交」と後世に評されるものとなりました。

現代社会では美食外交はややその意味合いを変え「ガストロディプロマシー」として食を通じた国家間の政治・経済の交流や自国の文化発信を目的として、タイ、韓国、ペルーやアメリカ、日本など多くの国が取り組む活動となっています。世界のグローバル化が進む近年、外交や国際交流の場において、どのような相手を、どのようなお酒や食事でもてなすかが、ますます重要になってきていると言えるでしょう。



レストランの誕生とフランス革命

● 「レストラン」の誕生

レストランは料理の名前だった?!

現代の国際社会では、諸外国の外交使節をもてなす料理としてフランス料理が各国で一般的に採用されています。また、先程のサヴァランやタレーランなどに代表されるように、フランスの歴史において、多くの政治家が料理の重要性を語っているように、近代の料理の歴史や外交の歴史を語る上でフランス料理を避けて通ることはできません。さらに、一皿一皿と料理を配膳する「コース料理」での給仕方法など、私達が想像する一般的なレストランの誕生と発展もフランスに端を発すると言われています。



もちろん、フランス革命以前にもレストランの原型はありましたが、当時はギルド（職業別の組合）の力が非常に強く、様々な料理を出すことが出来る店はほとんど存在しませんでした。当時は肉を焼く者、鶏肉を扱う者、豚肉を扱う者、パン屋、煮込み料理や菓子職人などはそれぞれ別のギルドとして細分化され、他のギルドの領域をおかすことができなかったのです。例えば肉を焼くギルドに所属する店では、煮込み料理を販売することができないため、煮込み料理のギルドから仕入れなければならず、また同じように鶏肉を扱うギルドに所属している店では、豚肉を取り扱えないなどの多くの制約がありました。そうしたギルド制度の制約の中で、フランスに初のレストランが出来たのはフランス革命直前の1765年のことでした。ブーランジェというフランス人が、牛や鶏肉、野菜やパンを煮込んだブイヨン料理を、ラテン語で「元気を回復させる」という意味を持つ「レストラン」という新しい料理として売り出したことがきっかけと言われています。

ブーランジェは煮込み料理のギルドに所属していなかったため、煮込み料理のギルドに訴えられ裁判となりましたが「レストランは新しい料理の名前であって、煮込み料理ではない」という主張が認められました。この裁判をきっかけに、「レストラン」と名乗り、様々な料理を提供する店が次第に現れるようになりました。これが「レストラン」の始まりと言われています。

● フランス革命

フランス革命がレストランを生んだ

初めてのレストランの誕生から数年後、1789年にフランス革命が起こります。フランス革命により身分制度が廃止され、また、ギルド制度も廃止されます。その事により、ギルド制度の制約を離れて様々な料理、食材を扱う事ができる世の中になりました。このフランス革命以降、「レストラン」という名前は、様々な料理を自由に提供する店の総称として定着することとなります。

革命により身分制度が廃止され、仕え先の貴族や王族を失った宮廷料理人たちが失業した事も、レストランがフランスに広がる大きな転機となりました。ブーランジェによりレストランが誕生したとはいえ、フランス革命以前は専門的な手の込んだフランス料理（宮廷料理）と、パンやハム、シンプルな煮込み料理を中心とした大衆料理には、大きな隔たりが存在しました。それが、革命により失業した宮廷料理人たちが、パリの街に外食式の様々な料理を専門に提供する「レストラン」を開店させたことから、ごく一部の貴族らの物であったフランス料理（宮廷料理）という食文化が、レストランを通じて一般市民の食生活にも広がり、定着していくこととなります。

また、革命以前は多くの庶民が貧しかったため、高価で手の込んだ料理はそれほど求められていませんでしたが、革命を通じ庶民の中から豊かなブルジョワジーが誕生することで、高価で専門的なフランス料理を多くの庶民が楽しむことが出来る時代が到来することとなったのです。





chapter

2

フレンチの歩み

フレンチの歩み

日本におけるレストランとフレンチの歴史

レストランはラテン語を語源とし、フランスで生まれました。

そのレストラン、特にフレンチがどのように日本人の間に定着し発展していったのか、その歴史を探ります。

● 日本における西洋食のはじまり

「洋食」の登場

日本に西洋料理が入ってきたのは、漂流してきた外国人が伝えたり、交流のあった中国から伝わったりと、かなり古くからあったようですが、はっきり伝播したと言われるのは、十六世紀にポルトガル船が長崎に来航し、貿易をするようになってからと言われています。ただ、日本では七世紀の天武天皇の時に、獣肉を食べることを禁止していたため、獣肉料理を主菜とする西洋料理は、日本人に受け入れられませんでした。こうした背景から、日本では明治時代になって公式に肉食が解禁されるまで、外国から西洋料理が持ち込まれても、一般に広まることはありませんでした。

日本に西洋料理が本格的に流入するのは、江戸時代の末頃からです。初めは鎖国政策を行っていた日本ですが、各国との修好通商条約の締結を機に徐々に諸外国との交流が活発になります。そして、幕府や新政府の日本の外交官に対して、欧米各国の船上での応接では西洋料理が振る舞われ、文久遣欧使節にはじまる日本人の欧米渡航では、使節に参加したメンバーの日記に「洋食」という言葉が記され、はじめて触れた西洋料理に対する驚きを書かれるなど、日本人の中に西洋料理が少しずつ認識されるようになります。

ここから、日本の食文化が西洋食文化の影響を受けて大きく変化していきます。

日本の洋食シェフの先駆け

日本における西洋食文化のルーツとなると、開国によって設けられた外国人居留地においては語れません。

開国時の日本は西欧列強に比べ、文化的にも軍事的にも劣っていたため、対等な外交関係ではなく、日本にとって不利な不平等条約を結ばざるを得ませんでした。そのため、外国人の住む外国人居留地は、日本の法律が適用されない完全に治外法権の地域だったので、完全に「日本の中の外国」になっていました。そこには、各国の領事館といった政治的な施設だけでなく、外国人貿易商の商館が並び、そこで働く外交官や商人、そしてその家族達の住宅街がありました。そうした人々が生活していくための食料品店や衣料品店、子供のための学校なども開かれ、外国人による、外国人のための街として発展していきました。また、当時の西洋人にとって、質素な上に肉食をしない日本の食環境では、日々の食生活に非常に不自由なため、外交官や富裕な商人は、ハウスシェフを伴って来日したり、シェフ自身が経営者としてホテルや商店を作ることも多く、そうした外国人シェフが、日本における西洋料理の最初の伝道者となりました。

そうした居留地の中で最も栄えることになるのは横浜です。その理由はやはり、日本の中心地である東京（江戸）が近く、開港時期も1859年とかなり早い時期でした。（神戸の開港は1868年）長崎や神戸など5つの居留地の中で、居住者の数は圧倒的に横浜が多く、横浜に比べれば、他の居留地はその何分の一以下の規模しかありませんでした。その横浜に在居していたアメリカ初代総領事タウンゼント・ハリスの通弁官を務めていた、ヘンリー・ヒューズケンの家で使用人として働き、そこで料理技術も身に付けた小林平八が、日本における洋食シェフの先駆けと言われています。

● ホテルがもたらすレストラン文化

ホテルの登場がフレンチを定着させる

日本の西洋料理のルーツとして、最も大きな存在の一つが、外国人居留地内に建設された「外国人ホテル」です。西洋からもたらされた「ホテル」という概念は、単なる洋風の宿泊施設というだけでなく、日本文化に大きな変革をもたらしました。当時の日本式の旅館は、多くが部屋に鍵が存在せず、紙の障子で隔てているだけといったものですが、西洋人の感覚としては、寝泊りする場所では個人の安全とプライバシーが守られ、安心して寛ぐことの出来る「パーソナルスペース」であることが大前提で、それを満たすものが「ホテル」でした。食事方法にも明確な違いがあり、日本の旅館では現在でも自分の部屋で食事をするのが一般的ですが、西洋のホテルには必ずレストランが併設されていました。

この背景には、西洋料理が宮廷の宴会料理として発達したことに由来しますが、西洋人にとってのレストランは単なる食堂ではなく、社交の場でもあったので、そのレストランがどれだけ立派であるかは、そのホテルの格を決める上でも重要な要素のひとつであり、上級なホテルのレストランはフランス式であることがスタンダードでした。

西洋においてフランス料理がスタンダードである理由は、宮廷料理として高度に発展したレベルの高さが最大の理由ですが、特に、1814年にヨーロッパの主要国が集って開催されたウィーン会議において、フランスの外相タレーランが連日宴会を開いて各国の要人を招き、フランス料理を振舞ったことがきっかけと言われています。天才料理人アントナン・カレームの手による壮麗なフランス料理に各国の代表者達は酔いしれ、その料理接待によってタレーランは外交策を有利に進めたといわれ、そこからフランス料理の秀逸さが世界的に知れ渡り、他国でも接遇での料理にフランス料理が重用されるようになりました。（現代においても欧米での公式な正餐でのスタンダードはフランス料理）

こうした背景から、居留地に作られた外国人ホテルの広告には、「French Chef de Cuisine」とわざわざ書かれたものも多く、当時はレストランがフランス式であることはセールスポイントになっていました。

居留地に作られたホテルは、経営者や支配人・料理長といった経営陣はみな外国人でしたが、使用人としては多くの日本人が働いていて、そこで外国人シェフの下働きをして洋食の技術を身に付けた日本人シェフ達が、日本の洋食の開拓者として後に活躍していくことになります。

こうした外国人ホテルのレストランが、日本における西洋料理史の源流となります。

*本章は洋食の歴史をまとめられているサイト「日本の西洋料理」様より許諾を頂き文章を抜粋、引用、参考にさせて頂いております。

サイト：日本の西洋料理 <http://seiyouryouri.yokohama/main.html>

高度成長期と「新しい」フランス料理

江戸時代、明治時代にホテルを中心に西洋料理が広がり、特にフレンチレストランが日本に広がります。大正、昭和、世界大戦、そして高度成長期と紆余曲折を経た日本のフレンチは1970年代に大きな転換期を迎えます。

● 高度成長期と「新しい」フランス料理

新しいフランス料理

億総中流という言葉が生まれ日本全体が豊かになって生
 活水準が向上するのは、1970年代になってからの事です。
 また、1970年代は、日本のフランス料理界においても大
 きな転機でもありました。フォンテンブローやラ・ベル・エポック
 のように、日本のフランス料理界の総本山とも言うべき一流ホテル
 が、次々と本格フランス料理店を開業したこともあります。何よ
 り1960年代から海外修行に渡ったシェフ達が続々と帰国し、日本
 のホテルやレストランで活躍をはじめたからです。決定的だったの
 は、彼らのフランス料理は、これまでの日本にあったフランス料理
 とは全く違っていったことでした。彼らが海外で身に付けてきた料理
 は、当時フランスを席巻していた、「ヌーベル・キュイジーヌ」※と
 いう、当時の日本ではまだ知られていない、全く新しいフランス料
 理の技法でした。

これまでの日本のフランス料理が、決してフランス料理でなかつたわけでは
 ありません。横浜居留地の外国人ホテルを源流とする、外国人シェフによる
 外国人客のための料理を受け継いだ日本の西洋料理は、紛れもなく本物の
 西洋料理でしたが、当時の日本の老舗ホテルやベテラン・シェフの料理は、
 戦前のフランス料理がベースでした。一方、本国フランスでは料理が日々
 進化し、戦後の頃にはもうエスコフィエの料理は「時代遅れ」といわれる
 ほど、料理は変化していました。しかし日本では、戦争による食糧難によ
 って西洋料理そのものが一時中断し、終戦後ほとんどのホテルがGHQに
 接収され、アメリカ料理を中心に作るようになったため、むしろ西洋料理
 のアメリカ化という、全く違う方向へ進んでいたのです。

※ここでの「ヌーベル・キュイジーヌ」は、フランスの三ツ星レストラン「ラ・ピラミッド」
 のシェフ、フェルナン・ボワンを代表として、1930年代頃からはじまり、その弟子
 のポール・ボキューズやトロワグロ兄弟らがそれを進化させて1960年代に本格的に
 幕開けた、広義における「新しい料理」の潮流を指します。ただ、メディアが「ヌー
 ベル・キュイジーヌ」という言葉を流行させたのは1970年代以降であり、そうした
 狭義におけるヌーベル・キュイジーヌは、日本の懐石料理の技法なども取り入れた
 1970年代以降のムーブメントを指します。

ヌーベル・キュイジーヌ

こうした背景から、当時の日本のフランス料理は本場のフランスより何十年も遅れ、方向もズレていたと言えます。そこに最新のフランス料理をひっさげて帰ってきたシェフ達の料理は、非常に斬新で、かつ時代に適合した美味しさを備えていました。その時もたらされたヌーベル・キュイジーヌは、これまで日本人のシェフが知っているフランス料理とは大きく異なるものでした。戦前に「最高のソース」として教えられてきたドミグラス・ソースは全く使用されず、代わりに、それまでほとんど使われなかった「フォン・ド・ヴォー」が多用されます。ソースのリエ（とろみづけ）には必須だった小麦粉のルーは姿を消してコーンスターチが使われ、時間をかけてベシャメルソースを仕込むこともなく、白いソースは生クリームとバターで短時間に仕上げられます。海外修行者が持ち帰って来た新しいフランス料理は、もはや全く別の料理だったのです。それに、これまでの日本のレストランは、「フランス料理」と称しながらも、実際には高級な西洋料理全般の代名詞的な呼称に過ぎず、料理の実態としては、イギリス料理、イタリア料理など、雑多な国々の料理が入り混じっていました。

そこにやってきた、海外帰国組のシェフ達の料理は、最新のフランス料理を体現し、そして何より「美味しい」という事実は動かし
 ようがなく、こうした新時代のシェフ達が、日本の西洋料理界の話題の中心になっていきます。このヌーベル・キュイジーヌが、これまでのフランス料理よりも断然美味しかったのは、このスタイルがフランスで生まれた背景に、流通技術や調理機器の進化などがあり、時代の変化から必然的に生まれたものだったからです。従来のように、食材の鮮度の悪さを重厚なソースの味でカバーするような料理ではなく、素材を重視し、その持ち味を活かした、よりフレッシュで「軽い」味わいは、日本でも自然に受け入れられました。また、「本場で修行を積んだ」、という金看板も、高度成長期にあって富裕層が増加していく当時の日本の消費者に対する商業路線とかみ合い、新しい「フレンチ・ブーム」を巻き起こします。



*本章は洋食の歴史をまとめられているサイト「日本の西洋料理」様より
 許諾を頂き文章を抜粋、引用、参考にさせて頂いております。

サイト：日本の西洋料理 <http://seiyouryouri.yokohama/main.html>

フレンチの過去、現在、そしてこれから

バブルの訪れとフレンチブーム、バブルの崩壊とカフェ文化などのフランス由来の食文化の多様化、そしてインターネット時代の到来と SNS の躍進。多くの社会的な変化を経験しながら、日本に新しいフレンチが誕生し、広がっていきます。

● バブルの訪れと崩壊

フレンチブーム

80年代後半に始まったバブル経済は、フレンチをはじめとする外食産業に多くの影響を及ぼしました。人々が豊かになり海外旅行ブームが到来。日本人の誰でも海外に旅行することが可能となり、多くの日本人が本場フランスの味に触れることで、舌が肥えた日本人が増加。また、フランスで修行を終えたシェフが次々と都内でフランス料理店をオープンし、雑誌ではフランス料理のシェフの特集が組まれます。そして、接待需要を受けフルコースで数万円を超える高額なメニューの店にも予約が殺到したり、クリスマスにはデート需要でフランス料理店の予約が取れなくなるなど、日本国中にフレンチブームが巻き起こります。一方、高級食材輸入の専門商社の登場や、地方都市にもフランス料理店が開店するなど、フレンチがより日本に定着していった時期とも言えます。

そうした時代を経て、バブル崩壊後になると、レストランよりもカジュアルなビストロ料理のブームや、フランスの街中をそのまま再現したようなカフェが多数オープンするなど、フレンチのみならずフランスの食文化自体が注目を浴び、浸透していきます。



● インターネットの登場

“フレンチ”の情報が世界から

90年代後半から2000年代にインターネットが普及すると、情報の広がるスピードが加速します。これにより、各レストランが自社のホームページを持ったり、お客さんによる口コミサイトや、Webでの予約など、フレンチや外食産業を取り巻く環境が一変します。多数の情報に瞬時にアクセスする事が出来るようになり、より容易に多数の料理店の中からお目当ての店を比較検討できるようになったのです。またアメリカの「フレンチランドリー」のトーマス・ケラーによる、カルフォルニアの食材とフランス料理の技術を掛け合わせた新しいフレンチの情報が各国で話題になるなど、インターネットの登場により、今までフランスから発信されていたフレンチ情報が、世界各地から発信され相互に発展する時代の到来をもたらしました。

● SNS の躍進

シェフも情報発信

2000年代から、スペインでシェフが自らの料理技術やその料理への思いを発表する料理学会が開催されるようになりました。「調理の技術、料理への考え方を発信し、皆で共有していく」という新しい取り組みや考え方が、若い料理人に広がっていきます。またそれだけでなく、店で提供する料理や素材へのこだわりを、ホームページや SNS を通じて発信する店も増加。さらにはそこを訪れたお客さんが SNS や口コミサイトで料理へのレビューや店舗の写真投稿を行うなど、料理やシェフの哲学、店の特徴から味の感想までもが、多くの人と共有され拡散する時代へとなっています。

一方、フランスでは、「ビストロノミー」と呼ばれる、料理への高いこだわりを持ちながら、レストランよりも独創的でカジュアルなフレンチが流行したり、アジア素材のブームを通じて、日本人シェフが「モダンフレンチ」のシェフとしてパリで活躍するようになるなど、フレンチが多様化。2000年半ばには、日本でもモダンフレンチが一般化します。

このように、かつて伝統的な宮廷料理であったフレンチは、時代の流れの中でより細分化し、伝統的なフレンチからモダンフレンチに至るまでと、独自の発展を遂げています。

特に東京においては、多様なフレンチレストランに加えて、各国の専門店や多国籍料理店といった多彩なこだわりを持ったレストランが続々と誕生しています。

HORIZON TOKYO エグゼクティブシェフのメニューコレクション

本場フランスでの修行、そして数多くの日本のフレンチレストランにてシェフを歴任してきた大村。自身のシェフとしての勤務や修行を通じて集めた、貴重なフレンチレストランのメニュー表コレクションの一部を、ご紹介いたします。



エグゼクティブシェフ
大村



大村のメニュー表コレクション



chapter

3

BAR 1st FRENCH
「HORIZON TOKYO」

Concept



カレッタ汐留の最上階 47 階にオープンする当店は、
その位置地上 210m。

ドアを開けるとまず BAR がお客さまをお出迎え。
食前酒と 210m の景色を
ホテルライクな重厚なインテリアに囲まれた BAR で
お楽しみいただけます。

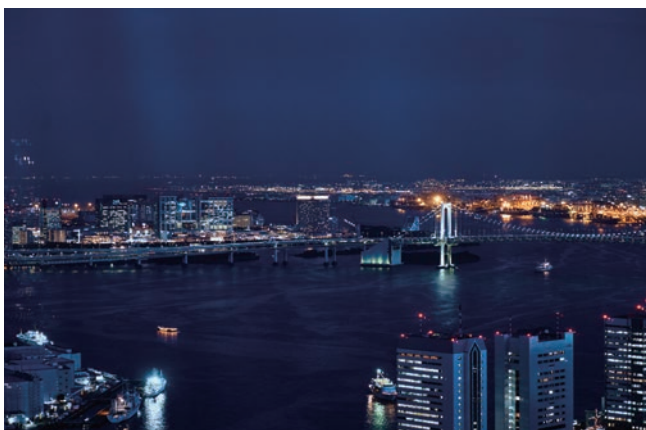
BAR で食前酒を楽しんだ次は、
本格フレンチのレストランエリアへ。

レストランでは、
ワゴンで運ばれてきた食材をお客さまご自身で
選んでいただけます。

選ばれた食材を用いて、
お客さま一人一人にあわせた本格フレンチを提供いたします。

また、東京スカイツリーからレインボーブリッジまで、
東京の街並みからベイサイトの
270 度を超えるパノラマビューを御覧いただきながら
お食事を楽しむことができます。

HORIZON TOKYO 特徴



地上 210m の絶景から“東京を食べる”

②ドアを開けると、まずは BAR 1st のお出迎え

HORIZON TOKYO のドアを開けるとまず BAR がお出迎え。
チーフバーテンダーにはカクテルコンペ優勝経験を持つ、
千賀峰生が就任。
食前酒としても、BAR だけのご利用でも、HORIZON TOKYO
に訪れた全てのお客さまを、心のこもったカクテルでお出迎えいた
します。



BAR 1st



大村雅博エグゼクティブシェフ

③オードブルも食材も、ワゴンで運ばれてくるワゴンスタイル。 調理法までもお客さま自身で選べる新感覚の FRENCH。

BAR を抜けるとレストランエリアへ。
日本を代表するフレンチレストランでシェフを歴任してきた大村雅博
がエグゼクティブシェフに就任。
オードブルもメイン料理も、お客さまがご自身の目で確かめ、お好
きな物を選ぶことができる、フレンチでは珍しいワゴンアラカルトス
タイルを採用。
オードブルは、冷製・温製 18 種類の中からお選びいただき、メイ
ンディッシュは、全国の厳選された旬食材の中から、量・調理方法
までをオートクチュールスタイルでご指定いただけます。

※ご予算に応じたプレタポルテスタイルのコースを選択することもできます。



ワゴンアラカルト

HORIZON TOKYO 特徴



特製ローストビーフ



ブイヤベース

④HORIZON TOKYO の名物

シェフ大村の特製ローストビーフとブイヤベース

HORIZON TOKYO の名物料理は、エグゼクティブシェフ大村が作り上げる特製ローストビーフとブイヤベース。

ローストビーフは、国産牛ロースの脂が多すぎないA2かA3を選び低温（74℃）で時間をかけてゆっくり火入れをするので全体的に同じ状態で火が入りジューシーで柔らかい状態に仕上がります。このローストビーフを少し厚めに切りレフォール（西洋わさび）を利かせたソースと多めのクレソンで召し上がっていただきます。

ブイヤベースのソースベースは、自身魚の骨と頭を丁寧に血抜きして骨にしっかり火入れをし野菜とワイン、魚のブイヨンを加え煮だしています。最後にオレンジの皮とサフランを加え漉しソースベースとし、それにペルノ酒とサフランを煮出して加えスープとします。別に茹でたメークインと大蒜、サフラン、オリーブオイル、カイエンヌペッパーでルイユを作りソースに溶かして召し上がっていただきます。

ブイヤベースに入れる魚はカサゴ、メバル、ほうほうを中心に帆立、オマール海老、ムール貝などを一度ポワレしてスープの中で軽く火を入れ器に盛りスープを別添えて提供しています。

HORIZON TOKYO オリジナルカクテル



オリジナルカクテル



オリジナルカクテル

「SHIODOME LAGOON」

・大いなる海へと続くラグーン。青い空と遠くの水平線を見つめながら、鮮やかな景色の中へ吸い込まれていくことでしょう。

（ラムベース / 柑橘系）

「SHIODOME SUNSET」

・どこかドラマチックに映る大都会の夕暮れ。

沈む太陽に染まる夕焼けは、これから始まるっておきの夜の物語を予感させます。

（マンゴーベース / ノンアルコール）

「SHIODOME LAGOON」 「SHIODOME SUNSET」

HORIZON TOKYO 特徴



シニアソムリエがワイン選びもサポート

⑤シニアソムリエがワイン選びもサポート

ラグジュアリーでありながらも気軽にフレンチを楽しんでいただくため、お料理に合わせた最適なワインを専属のシニアソムリエ梅澤祐輝がサポート。

⑥最後はお好きなデザートを、BARでもレストランでも。

デザートもワゴンスタイルでご提供。洋菓子コンクールの受賞歴を持つシェフパティシエの大島良之が作り上げた常時20種類のデザートから、お好きな物をお好きなだけお選びいただけます。また、BARに移動してデザートを召し上がる事も可能ですし、レストランでデザートを召し上がり、帰りにBARに立ち寄ることもできます。

お客さまのお好きな場所・スタイルで、特別な時間を過ごして頂く事ができます。



お好きなデザートを、BARでもレストランでも





chapter

4

HORIZON TOKYO を
創る人たち

HORIZON TOKYO

BAR からスタートする
本格フレンチレストラン

山蔦 尚司(やまつた しょうじ)
株式会社プレスゲート
代表取締役

1992 年よりプライダグ業界にてキャリアをスタート。
1995 年に日本初のゲストハウスウェディング設立
会社の設立メンバーとして参画し、その後、全国
にフランチャイズを展開。

2004 年に株式会社ラヴィス（現アニヴェルセル
株式会社）の常務取締役役に着任。その一年半後、
ジャスダック上場を成し遂げ、2008 年に独立し、
株式会社レクスクリエイトを設立。

2011 年にはレストラン、結婚式場の企画運営、
運営コンサルティングを手掛ける株式会社プレス
ゲートウェディング（現株式会社プレスゲート）
を設立。
アヴァンセリアン東京・青山フェアリーハウス・ア
ヴァンセリアン大阪・グランプリエ東京など次々と
オープン。

ゲストハウスウェディングからはじまった、おもてなし

元々、日本で初めてゲストハウスウェディングを行った婚礼に関するコンサルティング会社の経営や、式場の企画運営を行っていました。その中で“人が人をおもてなし”、“人が人を祝福する”という婚礼サービスの本質を、結婚式という特別な祝辞の時だけでなく、日常の中でも“特別な日”を体験して頂きたいと考え“普段使いのフレンチ”の開業を思いつきました。

また、3.11 の震災の経験にも非常に大きな影響を受けています。震災による混乱でビジネスが非常に難しくなった時、多くの方々にご支援を受け、それまで自分の中にあったビジネスの方程式が一変しました。従来の一極集中型のサービスを届ける時代は終わり、多種多様なサービスを、お客さまそれぞれにあわせ寄り添う形でご提供する時代になったのではないかと考えるようになりました。HORIZON TOKYO は、BAR 1st FRENCH のような、食前酒として楽しんで頂ける本格的な BAR でのお出迎えや、ご自身で選んで頂けるワゴンでの食材の提示、そしてここでしか見られないパノラマビューなど、多種多様なお客さまに向けた“特別な仕掛け”を提供しています。

地上 210m で東京を食べる BAR 1st FRENCH

“普段使いのフレンチ”、“多種多様なサービスの提供”を目指し、レストランの開業地を探していた 2015 年の夏。東京の中心に位置する汐留のこの場所にたどり着きました。スカイツリー、レインボーブリッジ、築地などのベイエリアを含めて東京を一望できるパノラマビューに惚れ込みました。地上 210m から、まさに料理だけでなく、“東京を食べる”という感覚。開放感のある理想のレストランとするために、天井高の調整などデザインも考察いたしました。また、コンセプトにある BAR 1st FRENCH というのは、お店に入るとすぐ BAR がお出迎えすることに由来しています。BAR で待ち合わせをしたり、食前酒を楽しんでからフレンチを楽しむのも粋な大人の楽しみ方ですし、BAR を抜けてすぐフレンチにいらして頂いても、もちろんかまいません。いらっしゃるお客さまが、ご自身の好きな楽しみ方で過ごして頂ければと、考えた仕掛けの一つです。

本格的ながら、普段使いのフレンチとは

なぜ、イタリアンは気軽に、フレンチはハードルが高く感じるのか?その理由は、イタリアンはアラカルトがあり、コースで食べる必要がなく、フレンチはコースが当たり前の世界だからではないかと考えます。これではフレンチに疎い人や少し食べたいだけの人にはハードルが高いのであろうと思います。この店ではまずその仕組みから変革しました。HORIZON TOKYO では、アラカルトでの注文も出来ますし、コースでの注文も出来ます。BAR があるくらいなので、ワインに限らず好きなお酒も楽しめます。逆にワインを楽しみたければ、資格を持ったソムリエがおりますので、気軽に料理にあうワインの相談もできる。また食材をワゴンでお見せするワゴンアラカルトスタイルを採用。好きな食材を好きな量で、調理方法もその場で相談して好きなように選べる。これにより、食材を選ぶワクワク感を感じて頂ける一方で、メニュー表を眺めながらどんな料理か悩む必要もありません。

大切な人への特別なおもてなし体験を

HORIZON TOKYO は普段使いのフレンチレストランです。普段使いとは「カジュアル」という意味ではなく、あらゆる記念日、人に対応できるレストランであるということ。つまり、「何でもできる＝普段使いできる」フレンチレストランという意味です。

BAR 1st FRENCH、ワゴンでの食材選び、ここにしかないパノラマビューの絶景と、ラグジュアリーな内装。そして昼と夜で表情を変える東京の顔。私達は、記念日や商談、デートや会食と、“特別な時を特別な人と過ごす”ために、最高級のホスピタリティで最高級の体験を届けていきたいと考えています。

HORIZON TOKYO

HORIZON TOKYOを彩る立役者たち



大村 雅博 (おおむら まさひろ)
エグゼクティブシェフ

ビストロロティウス、ラ・プロムナード、ニューパークホテルなどで勤務、渡仏し1つ星を中心に修行。帰国後は、高輪ホテル東京、シャトーレストランタイユバンロブション、ストリングスホテル東京インターコンチネンタル、恵比寿ロビンスクラブなど多くの一流フレンチにてシェフを務める。

【資格】

オーギュスト・エスコフィエ会員
ラ・シェーヌ・ド・ロティスール会員
レザミ・ド・キュルノンスキー会員

特別な体験を、特別なフレンチで届けたい

18歳で料理人を志し上京。渡仏し多くの有名店で修行を行い、本場のフレンチを学んでまいりました。HORIZON TOKYOでは、本格的なフレンチを、どなたでも気軽に味わって頂けるため、数々の工夫をこらしています。

例えば、オードブルは、冷蔵・温製18種類の中からお選びいただけますし、メインディッシュでは、ワゴンに並んだ旬の厳選食材からお好きな食材を、お好きな量、お好きな調理法で楽しんで頂ける、オートクチュールで画期的なフレンチアラカルトスタイルを取り入れております。もちろん、ご予算に応じたプレタポルテスタイルのコースをご選択いただくこともできます。

王道で本質的なフレンチスタイルを踏襲しつつも、今までにないスタイルで「食のサプライズ」を皆様にお届けできるかと思えます。

BAR 1st の名に恥じないBARを

10代からホテルで勤務し、レストランとBARでバーテンダーとして勤務。30年以上の間、バーテンダーとして腕をふるってまいりました。

HORIZON TOKYOは、BAR 1stを掲げた新しいタイプのフレンチです。氷、グラス、そして雰囲気と、BARとしてのこだわりは当然のこととして、フレンチとの連動も意識しています。本格フレンチを味わう前の食前酒としてBARを楽しんで頂いたり、もしくはBARでレストランのデザートを食べるなど、レストランとBARを往復しながら、お客さま自身の目と舌で、“東京を食べて”“頂きたいと思っています”。

またHORIZON TOKYOのオープンにあわせ、オリジナルカクテルもご用意いたしております。“BAR 1st FRENCH”“東京を食べる”をテーマに、ここだけの一杯をお楽しみください。



千賀 峰生 (せんが みねお)
チーフバーテンダー

10代からホテルのレストランとBARで勤務し、30年以上のキャリアを積む。京都ロイヤルホテルで修行、浦安のセラトロンホテルなどで長年腕を振るう。1999年にはHBAジャーディンW&S創作カクテルコンペティションに於いて優勝。

BARとフレンチの橋渡し役として

銀座や広尾、西麻布や四谷と、都内の多くのレストランでソムリエを勤めてまいりました。東京という街は多くの一流店舗がひしめくレストランの激戦区です。その中でも、東京の中心である汐留に、自分自身が一から作り上げることの出来る理想のレストランを求め、HORIZON TOKYOに参画いたしました。HORIZON TOKYOの特徴としては東京を見下ろす景観と、ワゴンでご覧いただく本格フレンチ、そしてBAR1st。この新しい取り組みと文化を、お客さまに存分に楽しんでいただくために、この多くの機能を横串でつなげていく橋渡し役として取り組んでまいります。

特にレストラン部分としては、食材やデザートもお客さまがご自由にお選びいただけることが特徴ですので、ソムリエとしてその料理に合わせた最適なワインをご提供できるよう日々努めております。また、いまのトレンドはワインだけではなく、日本酒とフレンチのペアリング。ゆくゆくはそうした新しいペアリングの提案も行っていきたいと考えております。



梅澤 祐輝 (うめざわ ゆうき)
シニアソムリエ

高校卒業後、レストランで勤務。24歳でソムリエの資格を取得。以降、東京、大阪のフレンチレストランで多くのワインのテイस्टングを経験。その日の食材に合わせた最適な一本をご提供する技術に磨きをかける。



chapter

5

HORIZON TOKYO 施設概要

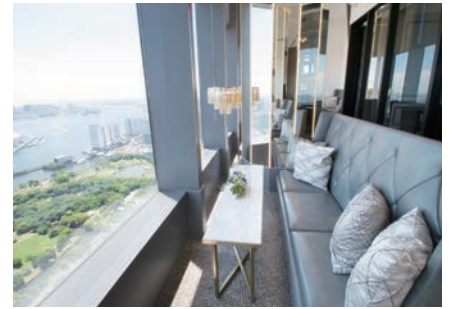
HORIZON TOKYO 施設概要



HORIZON TOKYO
(レストラン)



HORIZON TOKYO
(BAR)



ラウンジ



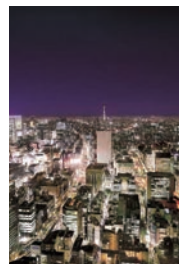
個室



エントランス



ワインセラー



名称：HORIZON TOKYO (オリゾン トウキョウ)
住所：〒105-7047 東京都港区東新橋 1-8-2 カレッタ汐留 47 階

アクセス：
JR 山手線「新橋駅」汐留改札(地下)より徒歩4分(地下通路が便利です)
地下鉄都営大江戸線「汐留駅」新橋駅方面出口より徒歩1分
地下鉄都営浅草線「新橋駅」JR・汐留側改札より徒歩3分
地下鉄東京メトロ銀座線「新橋駅」JR方面改札口より徒歩5分
ゆりかもめ「汐留駅」東出口より徒歩2分

運営：株式会社プレスゲート
所在地：〒135-0061 東京都江東区豊洲三丁目2番3号
代表者：代表取締役 山蔦 尚司
事業内容：レストラン、結婚式場の企画運営、
運営コンサルティング

営業時間：11:30-23:00(Drink LO 22:30 / Food LO 21:00)
年中無休(年始1月1日、1月2日除く)

キャパシティ：宴会・パーティー・立席：～250人、着席：～90人

電話：03-6280-6870
公式 HP：<https://horizon.tokyo>



chapter

6

HORIZON TOKYO のメニュー

HORIZON TOKYO メニュー

Déjeuner
ランチ

Menu A

ワンプレートランチ ¥1,800

< Plat du jour >
本日のスープ
本日の鮮魚料理 or 肉料理
季節野菜の付け合わせ
パン

+ ¥300

< Petit dessert et Café ou Thé >
プチデザート
コーヒー or 紅茶

Menu B

ハーフコース ¥3,500

< Hors-d'oeuvre >
タスマニアサーモンのマリネ 季節野菜

< Soupe >
本日のスープ

< Poisson ou Viande >
本日の鮮魚料理 or 肉料理

< Dessert >
パティシエ特製デザート
パン

< Café ou Thé >
コーヒー or 紅茶

Menu C

フルコース ¥6,000

< Amuse-bouche >
アミューズ

< Entrée froide >
平目のカルパッチョ

< Entrée chaude >
フォアグラリゾット

< Poisson >
本日の鮮魚料理

< Viande >
オーストラリア産 牛フィレ肉 ポワレ
八丁味噌の香る赤ワインソース

< Dessert >
パティシエ特製デザート
パン

< Café ou Thé >
コーヒー or 紅茶

Hors-d'œuvre
オードヴル

冷製 ワゴンにてご案内させていただきます。※下記は一例でございます。

鶏の和風テリーヌ	¥700
ポークリエット	¥600
帆立貝のポッシュ	¥700
サーモンピスターシュ	¥700
ニシンのマリネ	¥600
マグロのグリル	¥800
フォアグラのテリーヌ	¥950
和風鴨のロティ	¥700
サーモンのオレンジマリネ	¥700
平目のカルパッチョ	¥700
サーモンのエスカベッシュ	¥600
ニシンのマスタードマリネ	¥600
沖サワラのグリル	¥700
ハニーフォアグラ	¥900

温製 ワゴンにてご案内させていただきます。※下記は一例でございます。

キッシュロレーヌ	¥600
真鯛のテリーヌ	¥600
サザエ ガーリックバター焼き	¥600
野菜グリル バーニャカウダソース	¥800
キノコのフリット	¥800
3種のニョッキ	¥600
サーモンとキノコのキッシュ	¥600
イカスミのラヴィオリ	¥700
ハマグリ ガーリックバター焼き	¥600
帆立貝ポワレ	¥800
穴子とフォアグラの フレンチジャポネ仕立て	¥1,200
フォアグラポワレ	¥1,400
パン 2種 (オリーブオイル付) ¥500	パン 2種 (エシレバター付) ¥700

HORIZON TOKYO メニュー



Dîner
ディナー

Menu A ¥7,000

- < Amuse-bouche >
本日のアミューズ
- < Entrée froide >
ワゴンから選ぶ冷製オードヴル 3 品
- < Entrée chaude >
ワゴンから選ぶ温製オードヴル 2 品
- < Poisson ou Viande >
ワゴンから選ぶ本日の鮮魚 or お肉
- < Grand dessert >
パティシエ特製デザート
- < Café ou Thé >
コーヒー or 紅茶

Menu B ¥9,000

- < Amuse-bouche >
本日のアミューズ
- < Entrée froide >
ワゴンから選ぶ冷製オードヴル 3 品
- < Poisson >
ワゴンから選ぶ本日の鮮魚
- < Viande >
ワゴンから選ぶ本日のお肉
- < Pré-dessert >
一皿目のデザート
- < Grand dessert >
パティシエ特製デザート
- < Café ou Thé >
コーヒー or 紅茶

Menu SP ¥10,000～

ご予算に合わせてシェフの完全お任せコースをご用意させていただきます。

Menu C ¥12,000

- < Amuse-bouche >
本日のアミューズ
- < Entrée froide >
ワゴンから選ぶ冷製オードヴル 2 品
- < Entrée chaude >
ワゴンから選ぶ温製オードヴル 2 品
- < Poisson >
ワゴンから選ぶ本日の鮮魚
オマール海老、鮑
- < Granité >
お口直し
- < Viande >
ワゴンから選ぶ本日のお肉
- < Pré-dessert >
一皿目のデザート
- < Grand dessert >
パティシエ特製デザート
- < Café ou Thé et Mignardise >
コーヒー or 紅茶
小菓子

Fish dishes
魚料理

- 本日の各種鮮魚料理 ¥2,200
- アワビ料理 ¥2,800
- オマール料理 (1 尾) ¥3,200
- ブイヤベース ¥3,800

(オマール / 鮮魚 2 種 / 海老 / 帆立 / 貝など) 2 人前より
*調理方法はご案内させていただきます

Meat dishes
肉料理

- 国産牛フィレ 10g ～ ¥560
- 国産牛サーロイン 10g ～ ¥520
- ローストビーフ 10g ～ ¥480
- * 50g から承ります。
- 仔羊 ロースト ¥3,200
- イベリコ豚 ロースト ¥2,200

Dessert
デザート

ワゴンにてご案内させていただきます。※下記は一例でございます。

- シュー・ア・ラ・クレーム
 - ミルフィーユ
 - 季節のフルーツタルト
 - キャラメル ノアケーキ
 - ダブルチーズケーキ
 - エπισチョコレートケーキ
 - アーモンド風味のパンナコッタ
 - マスカルポーネのムース 木苺と苺のゼリーとピスタチオのクランブル
 - コーヒー風味のミルクチョコレートムースとプラリネのムース
 - チョコレート
 - フィナンシェ
 - 季節のマカロン
 - 季節のパティシエ特製デザート
- 各種 ¥300

参考資料

- ・プロが演出する憩いのバー <http://www.floatzilla.com/america13.html>
- ・RETRIP その歴史が深い!一度は行きたいアメリカの「BAR(バー)」という文化遺産 <https://retrip.jp/articles/8985/>
- ・TravelBook アメリカの歴史と共に歩んだおすすめ老舗バー5選 <https://www.travelbook.co.jp/topic/3247>
- ・miel mie <http://kyoto-mead.jp>
- ・SUNTORY <https://www.suntory.co.jp/arp/history/>
- ・公益社団法人アルコール健康医学協会 <http://www.arukenkyo.or.jp>
- ・お酒が飲みたいツツ!! <https://beer-whiskey.com/2017/10/07/> お酒の歴史まとめ【その成り立ちと発展】には宗 /
- ・酒文化研究所 <http://www.sakebunka.co.jp/archive/others/007.htm>
- ・ヴァーチャル大学 まっちゃま <http://www.cc.matsuyama-u.ac.jp/~kwatanab/Ztaikai/2012/chap-4.htm>
- ・The Cuisine press Web 料理通信 http://r-tsushin.com/feature/gastronomy/sansebastian_gastronomika_2016.html
- ・日本の西洋料理 <http://seiyouryouriyokohama/main.html>
- ・柴田書店：月刊専門料理 2016年4月 創刊50周年特別号① フランス料理の50年
- ・リイド文庫：勘違いだらけの通説世界の食文化（巨椋修 著）
- ・新紀元社：図解 食の歴史（高平鳴海 著）

Contact

お問い合わせ先

株式会社プレスゲート
HORIZON TOKYO
TEL : 03-6280-6870

<https://horizon.tokyo>



<https://horizon.tokyo>



https://www.instagram.com/restaurant_horizon_tokyo/



<https://www.facebook.com/horizon.tokyo47f/>