



Press Release

31. January, 2020

2020 年夏、いよいよ世界 3 番目のブラスが軽井沢に誕生します

Bras Karuizawa Simone Cantafio

ブラス 軽井沢 シモーネ・カンタフィオ

ミシェル・ブラスの哲学を引き継ぎ、2,000 坪以上の広大な敷地に自家菜園を持つ
隈研吾氏による日本古来の木組みの平屋建ての、やさしさと落ち着きのある趣です

2020 年夏、ミシェル・ブラスはフランスのラギオール本店、ミシェル・ブラストーヤ ジャポン
(ザ・ウィンザーホテル洞爺リゾート&スパ内)に続く 3 つ目のレストランを軽井沢にオープン
いたします。



ラギオール、洞爺そして、軽井沢へ

軽井沢に決まるまで、ブラスファミリーは京都、東京、神戸、と日本各地を訪れました。ブラスがこだわったのは、東京からのアクセスや集客のための立地ではありませんでした。自分たちが望む気候、土壌、自然があるのか、地元の食材はどうか、ブラスの料理を出すにふさわしい空気があるのか、といったことでした。

そして、ようやくブラスファミリーが選んだ地、それが軽井沢です。自然の豊かさ、自家菜園、雑木林そして浅間山と広がる景観は、どこかしら、本店のあるフランス・ラギオールを思い出させます。

グラス軽井沢は広大な敷地に佇む平屋建て

隈研吾氏が手掛けるグラス軽井沢は総面積約 2,000 坪に 200 坪の平屋のレストランと菜園だけです。軽井沢の自然をそのまま取り込んだ建物は、浅間山を仰ぐ自然を借景に、雑木林、庭、菜園、アプローチと敷地全体に優しい光とあたたかみのある木材の質感を感じさせます。特徴的ながらも、あたかも前からそこにあったような木組の平屋のレストランの屋根には、隈氏がインスピレーションを受けたグラスのシグネチャー「ガルグイユ」を印象的に解釈し、沢山の浅間山の溶岩が載っています。

レストラン内のテーブルからは庭を望み、オープンキッチンからはシモーネ・カンタフィオ率いるチームがまさしく、オウンファームトゥーテーブルで繊細かつクリエイティブな品々をお届けします。お客様、キッチン、戸外の自然が一体となった、グラス軽井沢ならではの開放感に溢れた空間です。

『ミシェル・グラス』を継承し、さらに静かに挑戦するグラス軽井沢

グラス軽井沢では今までミシェル・グラス トーヤ ジャパンを率いたシェフ シモーネ・カンタフィオがシェフディレクターとして就任します。「グラスの料理哲学を踏襲しながらも、自身のイタリア人としての背景や軽井沢の自然への畏敬の念を一皿ひと皿に表現したいと思います。」(シェフ シモーネ・カンタフィオ)と語る通り、グラス軽井沢ではフランス・ラギオールの本店同様に、菜園をレストラン敷地内に持ち、地元の食材を含む約 150 品種あまりの野菜を自家栽培します。丁寧に育てた食材を、一番良い時期に収穫し、最上な状態の調理方法で提供します。料理の前に食材がどのように育つかをまず気にかけ、手間をかける、まるで農夫のように食材を慈しむ、これこそがグラス流儀です。

「軽井沢では、他のグラスレストランより多くの野菜を使い、むしろ、お肉類は控えめになるだろう。それもグラスが土地の食材を大切にすることからに他ならない。」とシェフ・カンタフィオは語ります。

地元の生産者を訪ね、食材を学び、気候を経験し、一品ひと品へと形にしていく、シェフチームの冒険はまだまだ続きます。





隈研吾氏と「ガルグイユ」

大きな木組の屋根は高原の光と風を取り込み、屋根の上には浅間山の溶岩がゴロゴロと載っています。これはミシェル・ブラスの作る『ガルグイユ』に感動した隈氏がインスピレーションを得たものです。『ガルグイユ(Gargouillou)』に似た建築用語(ガルグイユ Gargouille)があり、それは降った雨を縦桶に集めるのではなく、「ガルグイユ」から空中へと掃き出し、雨は無数の水滴となって大地に降り注ぐ、というヨーロッパのゴシック建築に多くみられる様子を彷彿させます。不思議な形をした生き物の口のようにデザインされたものが多く、その生き物が空に向かって水をはきだしたように見え、なかなか壮観である。沢山の野菜が集まった『ガルグイユ』にその様子を思い出す。」(隈氏)

また、この地方では、民家には屋根の板が飛ばされないように、この石を重石として使っていました。雨が降り、溶岩の隙間を水が流れる様は、おそらく美しい音をたて、ガルグイユを流れる時のように、そしてミシェル・ブラスの『ガルグイユ』のように。

ミシェル・ブラスのシグネチャー 『ガルグイユ』(Gargouillou)

ミシェル・ブラスを象徴する一品です。散歩の途中に遭遇した風景、花々、空気はブラスのふるさと、オーブラック地方の自然へのオマージュ。シダ、アマランサス、カノコ草、姫ニンニク、三つ葉、カリフラワーの芯、セルフィーユ、チュベローズ、ナスタチウム、カブラギキョウ、ペポカボチャ、ネギ、チコリ、ハコベ、ピンクラディッシュ、西洋ゴボウ、などなど、季節ごとの植物、芽、葉などを 50~100 種類そろえ、様々な色合いや味わいを数種類のブイヨンやソースでいただく一品です。

ラギオール、洞爺とそれぞれに土地によって、また時節によって食材が異なり、ガルグイユも異なります。軽井沢でも新たな『ガルグイユ』が生まれることでしょう。

ブラス軽井沢 自家菜園で栽培予定の主な野菜



数種のビーツ

ネギ

キャベツ

フェンネル

ほうれん草

人参

数種のバジル

キスゲ

メキシカンタラゴン

フェンネル

セロリ

チコリ

ブロッコリー

数種の大根

ラバージ

キンレンカ

ディル

ミンス

チャイブ

コリアンダー

かぼちゃ

数種のバジル

マスタード

数種のスイバ

ニンニクの花

カモミール

ロケット(ルッコラ)

バーベナ

山椒

これらはブラス軽井沢の菜園で育てようとしている一部の種類にすぎません。今後、土地や空気、気候、土とふれあいながら、ラギオール同様に、「ここだけの菜園」として発展していくことでしょう。

ワイン

ブラスの料理にかかせないワインですが、我が家へお招きする気持ちでワインも丁寧に選んでいきます。

ワインセラーはオープンキッチンの一角にあり、常時 13000 本のワインをストックします。「見たこともないほど、分厚いワインリスト」と言われるブラスのワインセクションですが、今回も『ミシェル・ブラス』のソムリエールがブラス軽井沢のためだけに厳選したラベルの数々は主にフランス産から。シュッド・ウェスト、ブルゴーニュ、アルザス、ロワール、ヴァレ・デュ・ローヌ、シャンパーニュをはじめとして、多くの地域・地方から取り寄せています。また近年、高評価の長野地方のワインも提供する予定です。是非、お料理と共に楽しみください。

店舗情報

ブラス軽井沢 シモーネ・カンタフィオ

Bras Karuizawa Simone Cantafio

所在地 長野県北佐久郡軽井沢町長倉 2147-635
ウェブサイト <https://braskaruizawa.com/>
オープン 2020 年 7 月 22 日(水)予定
予約開始日 2020 年 4 月 20 日(月)予定
料理長 シェフディレクター シモーネ・カンタフィオ
テーブル数 メインホール:9 テーブル 40 席
個室 2室(1 室 10 人)
ランチ/ディナー営業時間、料金はいずれも近日中にホームページで発表予定

本資料に関するお問い合わせ先
ブラス軽井沢シモーネ・カンタフィオ 広報代理
(株)インテグレートコミュニケーションズ
電話 03(5464)-2046
倉又(judyk@integrate-com.co.jp)
西牧(snishimaki@integrate-com.co.jp)