

《目白旬香亭》事業譲受に関するお知らせ

株式会社 M・R・Sは、2022年4月1日付でミシュランガイド東京で5年連続(2018年～2022年) ビブグルマンに選出されている《目白旬香亭》を事業譲受し、運営を開始いたしました。



◇「目白旬香亭」紹介

フレンチや懐石の技法を取り入れた洋食で飲食業界に広く知られている齋藤元志郎シェフ。そんな齋藤シェフが、自身のキャリアの集大成と位置づけるのがここ《目白旬香亭》です。腕を振るうのは、齋藤氏の右腕として活躍してきた古賀達彦シェフ。ハンバーグやシチュー、カレーやコロケなどメニュー自体はおなじみの洋食ですが、それを徹底した素材選びと丁寧な下ごしらえで、ワンランク上の美味しさに変えるのです。とくに注目すべきは、ガストロバック(減圧調理器)を使った仕込み。パリッとしたレタス、ぷっくりと膨らんで旨みを閉じ込めた牡蠣など、その効果はひと口で歴然です。未知なる旨みを秘めた、新しくて懐かしの洋食。それが《目白旬香亭》が人々を魅了し続ける最大の理由なのです。

◇シェフ紹介

古賀 達彦(コガ タツヒコ) ～齋藤元志郎シェフと出会い技法とともに料理への情熱を学ぶ～
1968年、長崎県生まれ。幼いころから料理人を夢見て、高校生の頃には中華やイタリアンでアルバイトを開始する。東京の調理師専門学校では洋食を専攻し、卒業後に小田原のフレンチレストランへ。その後、熱海大月ホテルのフランス料理《ラ・ルーヌ》で、伝説的シェフ・齋藤元志郎氏と出会う。料理をとことん突き詰める齋藤氏の姿勢に惚れ込み、その元で修業。《目白旬香亭》の開店とともに、同店のシェフを任される。メディアにも多数出演。 専門ジャンル:洋食全般 / 経験年数:35年

◇メニュー紹介



丁寧にゆっくり揚げることで脂の旨みを逃がさない『ビーフカツレツ』

レアに揚げられたビーフカツは、肉自体のおいしさを十分に堪能できる一品。



シンプルにカキの美味しさを堪能する、『カキのチーズ焼き』

減圧調理器で旨みを閉じ込めたカキの旨みをダイレクトに味わえます。



クラシックな洋食の中に新しい感覚と和を取り入れた、『ディナーコース』

当日でもご注文可能なので、急な会食などにも重宝します。

※食材手配の都合上、コース内容の変更や、一部メニューが品切れになる場合がございます。予めご了承ください。

◇店舗情報

店舗名： 目白旬香亭
住所： 東京都豊島区目白2-39-1 トラッド目白2F
電話： 03-5927-1606
詳細はこちら： <https://restaurant-mrs.com/shunkoutei>

【本件に関するお問い合わせ先】

株式会社M・R・S 店舗運営第2事業部： 太田(オオタ)
電話： 03-5368-2450 / E-mail： s-ohata@restaurant-mrs.com