

MA PROPRE AUTONOMIE
AVEC SON HISTOIRE



独立開店物語

白と茶、オリーブグリーンを配して
温かみのある空間に。
季節の野菜を多用した
軽やかな料理を提供。

émuN
エミュ

笹嶋 伸幸

1968年茨城県生まれ。国内各地のフランス料理店を経て、'99年に渡仏。パリ「ラングル・ド・フォブルグ」「ルカ・キャルトン」などを経て、「タイユヴァン」で魚部門を担当。帰国後の2004年にアグネスホテルアンドアパートメント東京「ラ・コリンヌ」の料理長に就任、'10年6月独立開業。

③

①ビルの2階。恵比寿ガーデンプレイスに近く、駅から動く歩道「スカイウォーク」を使ってアクセスできる。スカイウォークの終点からは徒歩3分。

②窓が大きく天井が高いこともあり、店内は開放感がある。オリーブグリーンのベンチシートを設置。店名は、フランス語で「感動に満ちた」の意の「ému」に、自身とマダム・ド・イニシャルであるNをつけた。

③「能登島の野菜と貝類のエチュヴェ プロヴァンスオイルの香り」は自信作の一つ。貝のジュをベースにしたソースでエチュベしている。野菜は白ワインヴィネガーと白ワインで温めて加えるため、ほのかに酸味がある。季節の貝や野菜を使い、年間を通して提供していく。

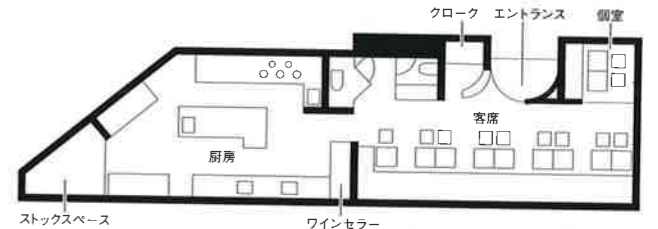


③

東京都渋谷区恵比寿南2-25-3
EBISU HANA BLDG.2F
☎ 03(6452) 2525
http://www.emu-francaise.jp
昼 12:00 ~ 14:00 L.O.
3150円 / 4200円 / 6300円
夜 18:00 ~ 21:00 L.O.
6000円 / 8000円 / 1万2000円
月休 20席
スタッフ 調理3名 サービス3名

開店までのタイムスケジュール

2009年7月頃 独立を決意
2009年8月~ 青山周辺で物件探しスタート
2009年10月 物件探しの範囲を広げ、恵比寿の現在の物件を紹介される
2009年12月 物件仮契約。設計・施工会社に依頼。皿などの備品探し始める。
2010年1月 物件本契約。施工工事開始
2010年3月 前の職場を退職
2010年5月27日 完成、引き渡し
2010年6月8日 オープン



個性的なビルデザインのデザイン、天井高が気に入り2階の物件に。

「いずれは独立をと考えていましたが、きっかけがつかめずにいました。が、40歳をすぎて、年齢的にもそろそろと思い、決意しました」

と笹嶋氏。パリ「タイユヴァン」でボワソニエを務め、アグネス ホテル アンド アパートメント東京「ラ・コリンヌ」では、フランスでの経験を踏まえ、クラシックをベースに軽やかにアレンジし、繊細に盛りつけた料理を作ってきた。ホテルやレストランでサービスを務めていたマダム・奈緒佳さんの後押しもあり、自分の料理スタイルに合ったレストランを開くべく動き出した。

物件探しは、2009年8月から。希望したのは広さ30坪前後の1階の物件。エリアは当初、青山周辺で探したが、坪単価は希望通りでも面積が広い物件しかなく、条件が合わなかった。そこで、秋に入った頃に、範囲を恵比寿、代官山、白金、広尾などに広げること。そして紹介されたのが、恵比寿駅から徒歩7分の現在の物件。条件とは異なる2階だったが、花の模様が描かれたビル自体が目を引き、窓が大きく、天井高が3.8mという開放感のある空間も気に入り、最有力候補に。その後、恵比寿駅徒歩12分でもより賃料の安い1階の物件も紹介されたが、お客の利便性を考慮し、最終的に現在の物件に決めた。周辺には高級マンションも多く、その集客も期待できると考えたという。

壁に白い人造石を配してシンプルな空間に変化を与える。

「今風のクールなモノトーンの店は自分のキャラクターに合わないで(笑)、シンプルななか、温かみを感じられる空間を作りたいと思いました」

設計・施工は、神楽坂「ラ・マティエール」なども手がけている(株)ワールド・スペースに依頼。友人からの紹介だったため、全面的に信頼し、相見積もりを取らずに任せようとした。

笹嶋氏から具体的にリクエストしたのは、まず、テーマカラーとして、さわやかで目にもやさしいオリーブグリーンを使うこと。次に、個室と、男女別々のトイレを設けること。そして、ある飲食店で見つけたアメリカ産の白い人造石を、壁にアクセントとして組み込むこと。この石は大きさが異なるものを、左官職人がバランスを考えながら壁に張るのだが、笹嶋氏もその現場に立ち会い、石の並びなど細かく要望を伝えたそう。結果、「ほぼ100%希望通りの空間になりました」

①ロゴが書かれたガラスのドアを開けると、曲線を描く壁に囲まれた半円形のエントランススペースがある。床にタイルを敷き、ダイニングとは異なる空間を演出。

②エントランスを入った右側にレセプションカウンターを設けた。「店の顔として、小さくてもいいから造りたかった」と笹嶋氏。カーテンの奥はクローク。

③磨りガラスがはめ込まれた引き戸で仕切る個室。さほど広さはないが、窓際にあるので圧迫感はない。

④外光が入る明るい厨房。中央にコールドテーブルやディッシュウォーマーを置き、アイランド型にした。スチームコンベクションオーブンは幅をとらないよう、作業パネルが上についているものに。奥にはストック兼着替えスペースがある。

⑤トイレは男女別に設けているが、特に主客層である女性用に力を入れ、(株)INAXの最新式を設置。鏡も大きなものをつけた。