

2024年1月19日

奄美大島のアペリティフスタイルのワインバー「tlass SEA CELLAR BAR Beach Club」 京野菜の第一人者、老舗フレンチ〈Eventail〉 奄美地産食材コースを提供

～自然と地元とつながる料理“Local to Table”、期間は2024年2月1日(木)～27日(火)～

この度、株式会社 III Three（本社:東京都渋谷区、代表取締役:森谷 悠以、以下「アイスリー」）が運営する、世界自然遺産・奄美大島で海底熟成したワインと地産食材フードを愉しめるアペリティフスタイルのワインバー「tlass SEA CELLAR BAR Beach Club(トラス・シーセラーバー・ビーチクラブ)、以下 tlass Beach Club」は京野菜ブランド化の第一人者、老舗フレンチレストラン「Eventail(エヴァンタイユ)」の森谷 之雄シェフによる奄美地産食材を使用したフレンチコース料理を期間限定で提供します。森谷シェフは「tlass Beach Club」のフードメニューを監修しており、大島海峡を一望できるオーシャンビューを楽しめる当店で、島外に出荷されることがほぼない希少な奄美地産食材を使用し、海を眺めながら愉しめる料理をテーマにした品々をフレンチのフルコーススタイルで提供します。コースの提供期間は2024年2月1日(木)～27日(火)まで、また実施期間を含む1月22日(月)～2月27日(火)の営業時間は7時半～22時(21時半L.O)となります。

※コースは前日までに要予約。海底熟成ワインの提供は2024年7月以降になります。



■奄美大島の食材

世界的にも希少な動植物が複数存在する日本列島の南端部に位置する琉球列島の一つ、奄美大島はそれらを守り維持していく自然環境があることから、2021年、世界自然遺産に登録されました。島独自の風土や環境から本島とは異なる様々な原生のフルーツや野菜、島独自の漁で収穫する魚、リュウキュウイノシシなどが生息しているものの、少量生産であることや、離島という立地、台風などの自然災害も発生することから、島内消費がほとんどです。また、島外に出る機会が少ないことで、知名度が低く、価値が向上できずにいる現状もあります。「tlass Beach Club」は Farm to Table の考え方を発展させ、**食べて美味しいだけでなく、独自の環境と文化で培われてきた自然と地元とつながる料理“Local to Table”として提供**していきます。

■地産食材コース料理概要

奄美大島は1月後半から農作物の種類が増えていきます。本島では夏野菜とされるトマトやきゅうり、秋野菜のジャガイモなどの収穫が始まります。また、みかんの原種10種類以上と日本一の種類数を誇り、1月～3月はたんかんを中心にケラジ、クンサーラなど様々なみかんも収穫できます。畑に通い、その日、その週に良い食材を使う贅沢な食体験を提供します。

期間：2024年2月1日(木)～2024年2月27日(火)

時間：12時～21時 ※ランチタイム以降でのご提供、前日までに要予約

料金：1名5,000円(税抜)、8,000円(税抜)

コース内容：アミューズ、オードブル、スープ、メイン、デザート の全5皿

※5,000円(税抜)、8,000円(税抜)のコース共に皿数は同じですが、食材が異なります。



店舗概要

営業時間：7時半～22時（21時半L.O）※1月22日(月)～2月27日(火)まで

住所：〒894-1571 鹿児島県大島郡清水 57 番地

電話番号：050-5526-3684

公式ウェブサイト：<https://www.tlass-seacellar.com/tlass-beachclub>

公式インスタグラム：https://www.instagram.com/tlass_beach_club/

公式ラインアカウント：<https://lin.ee/S5qMIQ8>

■tlass SEA CELLAR BAR Beach Club とは

サンライズからサンセットまで、オーシャンビューを視覚で、海底で熟成されたワインを味覚で、地産サンゴを練り込んだカウンターテーブルを触覚で楽しむという海の環境とその魅力を余すことなく満喫できるアペリティフスタイルのワインバーです。海底熟成は世界最難関と称されるワイン学位のマスター・オブ・ワインを日本在住で唯一保持する大橋 健一氏アドバイスのもと、調査と同店の目前にある清水の海で行い、それぞれのワインスタイルを考慮し実施しています。地産食材メニューは京都の老舗レストランであり、京野菜ブランド創出の第一人者であるエヴァンタイユの森谷 之雄シェフが手がけ、今後奄美産食材のブランド化も視野に入れています。また、町田酒造株式会社サポートの元、多種多様に造られている奄美黒糖焼酎と島内のハーブやフルーツをかけあわせたオリジナルカクテルもご提供いたします。世界自然遺産に認定された奄美大島が持つ豊かな環境資源を活用し、季節の移ろいとその土地を体感できる自然と地元とつながる、これからのサステナブルなワインバーを目指しています。

■Eventail

オーナーシェフであり、京野菜ブランド化の第一人者の森谷 之雄が1982年に渡仏し、ミシュラン星付きレストランで修行したのちに、1984年京都東山二条にて開店。1995年に国際会館近くの住宅地 岩倉、長代南橋の川のふもとに移転。東山二条においてフランス料理店を開店と同時に京都ならでの個性溢れる京野菜に注目し、添え物でしかなかった野菜を中心に地産地消を実践し自然を大切に軽やかで安心安全なクラシカル京都フレンチ料理を作り出しました。

2010年には料理部門で8名しかいない京野菜マイスターを京都府より認定されています。



【会社概要】

企業名：株式会社 III Three

設立：2010年11月

所在地：東京都渋谷区代官山町 2-7 シャトレ代官山 404

代表取締役：森谷 悠以

HP：<https://iii-three.com/>

<本件に関するお問合せ先>

株式会社 III Three (アイスリー) 担当/比嘉 TEL: 03-6455-3527 Mail: release@iii-three.co.jp