

【PRESS RELEASE】

2023年2月28日

報道関係者各位

ミシュラン星つきシェフが食事から宿泊までを一つのコースとして手掛ける
和のオーベルジュ「Auberge TOKITO」が東京・立川エリアに4月6日開業

～予約を2月28日（火）15:00より開始～

株式会社立飛ホスピタリティマネジメント（東京都立川市／代表取締役：村山正道）は、SORANO HOTEL（2020年6月開業）に続き、立川エリアにおいて、食房と茶房、宿房から構成する「Auberge TOKITO（オーベルジュ ときと）」を、2023年4月6日（木）に開業することを決定いたしました。

開業に先立ち、2月28日（火）15:00より、公式ホームページ（www.aubergetokito.com）および電話にて予約受付を開始しますのでお知らせいたします。



Auberge TOKITO

〒190 - 0022 東京都立川市錦町一丁目24番地26

Auberge TOKITO

1-24-26 Nishiki-cho, Tachikawa, Tokyo 190-0022 Japan

Tel 042 - 525 - 8888（代表） www.aubergetokito.com

Auberge TOKITO



料理人が食事から宿泊まで滞在中のあらゆる「とき」をプロデュース

「Auberge TOKITO (オーベルジュ ときと)」は、豊かな自然が残る多摩地区に位置しながら、都心からはおよそ 40 分 (※) でアクセスできる JR 南武線「西国立」駅から徒歩 1 分の場所に、和のオーベルジュとして 2023 年 4 月 6 日 (木) に誕生します。

食房と茶房、1 日 4 組限定の宿房から構成され、食房での食体験のみならず、ゲストの到着時から出発時までをフルコースと捉えて滞在に関する全サービスを料理人が一貫して行い、ゲストのあらゆる「とき」に寄り添ったおもてなしをします。

国内外でのキャリアを積んだ後、ロンドンの懐石料理店「UMU (ウム)」で総料理長として欧州の日本料理店では初となるミシュラン 2 つ星を獲得 (2015 年) し、その後 5 年間維持した石井義典が総合プロデューサー兼総料理長に就任。

総支配人 料理長は、北海道洞爺湖サミット (2008 年) で各国首脳に料理を振る舞い、高い評価を得た後、料理長として迎えられた京都の懐石料理店「いと」をオープン後半年でミシュラン 1 つ星へ導いた大河原謙治が務めます。

さらに、京都での修業後にイタリアへ渡り、ミシュラン 3 つ星レストラン「Ristrante Da Vittorio (リストランテ・ダ・ヴィットリオ)」で研鑽を積んだ日山浩輝が料理長に就任するほか、国内外で豊富な経験を持つメンバーが集結。



(左から) 副料理長 きざわけい 佐澤慧、副料理長 うえのけんいちろう 上野賢一郎、総支配人 料理長 おおかわらけんじ 大河原謙治、総合プロデューサー
総料理長 いしいよしのり 石井義典、料理長 ひやまひろき 日山浩輝、ペストリーシェフ くろいわかなこ 黒岩加奈子

「食」を目的とした旅人のデスティネーションとなる、新たな日本料理

「Auberge TOKITO」の真髄となる食房で提供される料理は、海外生活の長い総料理長が新たなまなざしで地方へ赴くことで再発見した各地の生産者のこだわりや、その土地ならではの海産物・農産物を使用します。また、規格外や活用方法が見出せずに破棄されていた食材にも着眼。日本各地の漁場を訪れて目の当たりにした現状を打破すべく、未利用魚を熟成させて活用するレシピや唯一無二の一皿を考案します。

こだわりの食材を使用したコースメニューは12品前後で構成。日本料理の基本となる出汁は鰹・昆布以外にも野菜やジビエからとることで、より深い旨味を引き出しました。まぐろ節を木のおがくずに見立てた料理など、作陶や版画にも傾倒するシェフの審美眼が、視覚的にも新たな発見と感動をお届けします。

さらに、イタリアで修業したシェフの手打ちパスタやときと風の麺ものなどを日本料理のコース内で味わうことができ、イギリスやイタリア、フランス、日本各地で修行し、実績を積んだ料理人のバックグラウンドが感じられる個性溢れる内容です。

宿泊を伴わない食房（レストラン）のみのご利用も可能なため、記念日やビジネスシーンなど様々な方と「とき」を共にしていただけます。



庭園のなかに建つ茶房では、日中はアフタヌーンティーを、夜間は BAR として移ろいゆく時間を茶・酒・食三味一体でお愉しみいただけます。特別な「とき」を過ごしていただけるよう、4 部屋に限定した宿房は、106 m²の空間を確保。独自に掘削した温泉に加えて、かけ流し露天風呂を全室に完備しています。また、ご夕食には、目の前で料理人の手さばきを間近に感じられる食房のカウンター席を宿泊者優先でご用意します。

【予約方法】

2 月 28 日（火）15:00 より、公式ホームページ（www.aubergetokito.com）および電話（042-525-8888、平日 9:00～17:00）にて開始。

料金：

「開業記念特別プラン」342,250 円（税・サービス料込）

※上記にはご宿泊 1 泊、カウンター席での夕食、朝食、いずれも 2 名様分が含まれています。

食房のみのご利用：ホール席 31,625 円／人（税・サービス料込）

※営業時間：<昼>12:00～、13:00～ <夜>18:00～、19:30～

(※) JR「新宿」駅から「西国立」駅まで、中央線特快及び南武線の利用でおよそ 40 分

■オーベルジュ

オーベルジュとは、フランス発祥と言われる宿泊設備を備えたレストランです。宿泊が主な利用目的となるホテルとは異なり、郊外や地方での展開が多く、料理を堪能できるレストランが主体となった施設です。

【Auberge TOKITO（オーベルジュ ときと）施設概要】

名称：Auberge TOKITO（オーベルジュ ときと）

住所：東京都立川市錦町一丁目 24 番地 26

電話番号：042-525-8888

開業予定：2023 年 4 月 6 日（木）

施設構成：

■食房

席数：カウンター 10 席、ホール 22 席、個室 3 室（各 4 席）、離れ（3 分割宴会場）1 室（最大 20 名）

営業時間：ホール <昼>12:00～、13:00～ <夜>18:00～、19:30～（昼夜共に二部制）
カウンター <夜>19:00～

■宿房

客室数：4室（全室温泉かけ流し露天風呂付、スパトリートメントルームを含む全室106㎡）

■茶房

席数：16席

営業時間：<ティータイム>11:00～16:30 完全予約制（2時間制）
<バータイム>19:00～23:00

敷地面積：3,737.10㎡

延床面積：1,629.19㎡（地上1階）

アクセス：JR南武線「西国立」駅から徒歩1分

経営：株式会社立飛ホスピタリティマネジメント（株式会社立飛ホールディングス100%子会社）

所在地：東京都立川市栄町6丁目1番地

代表取締役：村山正道

- ### -

【お問い合わせ先】

株式会社立飛ホスピタリティマネジメント
Auberge TOKITO 開業準備室 岩元、村山
TEL：042-525-8888
E-mail：info@aubergtokito.com

【本件に関するお問い合わせ先】

オーベルジュ ときと PR 事務局（株式会社スキュー内）
担当：玉越
TEL：03-6438-9808
Mobile：090-4384-3188
E-mail：tokito_pr@skewinc.co.jp