

【PRESS RELEASE】

2022年11月8日

報道関係者各位

立飛ホールディングス、『SORANO HOTEL』に続いて、

日本の“食”・“茶”・“宿”を融合させた

Auberge TOKITO（オーベルジュ ときと）を立川エリアに2023年春開業

株式会社立飛ホールディングス（東京都立川市／代表取締役社長：村山正道）及び、ホテルの経営、運営を担当する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、大規模な再開発を進めている立川エリアにおいて、食房と茶房、さらに全室にかけ流し温泉を備えた Auberge TOKITO（オーベルジュ ときと）を、2023年春に開業いたします。

公式ホームページ：www.aubergetokito.com



Auberge TOKITO 開業準備室

〒190 - 8680 東京都立川市栄町六丁目1番地 立飛ビル3号館

Auberge TOKITO Pre- opening Office

#3 Tachihi Bldg., 6-1 Sakae - cho, Tachikawa Tokyo 190- 8680 Japan

Tel 042 - 536 - 1111（代表） www.aubergetokito.com

Auberge TOKITO



■多摩地区最大規模の再開発が進む立川エリア

立飛ホールディングスは、立川市の約 25 分の 1 にあたる約 98 万㎡の土地を所有し、立川とともに歩む企業として、まちづくりに取り組んでいます。2020 年 4 月には、“空と大地と人がつながる、ウェルビーイングタウン”をコンセプトにした約 3.9 万㎡の新街区『GREEN SPRINGS』、また同年 6 月には、屋上に昭和記念公園の豊かな自然を臨むインフィニティプールを有する『SORANO HOTEL』を開業。地域ローカル・ツーリズムを掲げる新たな都市型リゾートとして、またビジネス拠点の創造、新エリアとして現在も進化を続けています。

また、多様に変化する社会的ニーズに対して迅速かつ的確に価値を提供することを目指しており、さらに地域社会に貢献するためには、インバウンドにおけるラグジュアリーツーリズムや、ビジネスエグゼクティブ層に向けた施設やサービスの拡充も必要だと考えています。

■日本の食や文化を世界へ発信するオーベルジュを開業

そうした背景をうけて、日本の食や文化を立川から世界に発信する場所として、あらゆるお客様の「とき」を幸せで満たす『オーベルジュ ときと』を 2023 年の春に開業いたします。『ときと』の名には、幸せな「とき」とは何か問い続け、豊かな日本文化を「鴛（とき）」のように優雅に世界へ飛び立たせるという願いが込められています。「めぐるめぐみ」をコンセプトに、食を通じて、人、地域、日本の食文化を豊かにすることを目指しています。

日本の食・茶・宿を進化させ、お客様のあらゆる「とき」を幸せで満たし、日本の食や文化を世界へ発信する場所を目指します。

<食房>



日本の食の、本当の豊かさに触れる「とき」

生産者の方と共に日本食を育むことを目的に、主要な食材は料理人自ら生産者の元へ伺

い、調達いたします。「旬」を超え「瞬」を堪能できるよう、定説にとらわれることなく食材の美味しさを追求した、日本の食の本当の豊かさを表現します。

<茶房>



茶の美意識を尊び、茶の創造を愉しむ「とき」

全 16 席ある茶房は、茶方薈 (Saboe) が監修。地域、風習、時代、製法により多彩に進化した日本のお茶文化を現代的に解釈し、独自に発展させることで、新しい安らぎと愉しみを生み出します。

<宿房>



心と体を内側から癒す、優雅でおおらかな「とき」

都心の喧騒を忘れさせる宿房は全4室で、地下1300mから汲み出した温泉かけ流し露天風呂付きの洗練された空間です。心身の回復をテーマに、料理人がすべてのサービスを行う宿だからこそ届けられる、究極のくつろぎをお届けします。

Auberge TOKITO 総合プロデューサー 総料理長 プロフィール

石井 義典 (いしい よしのり)

京都吉兆嵐山本店で副料理長として実績を積んだ後、海外のキャリアを求め、ジュネーブ国連大使公邸料理人(スイス)やニューヨーク国連大使公邸料理人(米国)を務める。2010年にロンドンの懐石料理店「UMU(ウム)」に総料理長として迎えられ、ミシュラン1つ星を維持。2015年には、欧州の日本料理店では初めてミシュラン2つ星に導き、以降2021年まで2つ星を維持。素材への徹底したこだわりから、英国ではかつてなかった高い鮮度を維持した鮮魚の調達を可能とし、活メのパイオニアとして広く知られている。

そしてこの度、Auberge TOKITOの総合プロデューサー兼総料理長として20年ぶりに日本のレストラン業界に戻る。自ら作陶した器と料理の巧みなコーディネートで、独自の世界観を表現する。

Auberge TOKITO 総支配人 料理長 プロフィール

大河原 謙治 (おおかわら けんじ)

京都吉兆嵐山本店に入社後、基本の調理技術はもとより、華道やお茶事(茶懐石)、器、お軸、など日本料理と切り離すことのできない日本文化を徹底的に習得。京都御所や寺院、更にはイタリア、ウクライナ、インドなど海外においても懐石料理を提供するなど、多岐にわたる経験を積む。2008年6月、京都吉兆洞爺湖店(ウィンザーホテル洞爺内)の副料理長に着任後、2008年7月の北海道洞爺湖サミットに従事。2010年には同洞爺湖店の料理長に就任、以降2012年及び2017年ミシュラン北海道で2つ星に。2019年には新たなチャレンジを求め、京都の懐石料理店「いと」に料理長として迎えられ、2020年、オープン後半年でミシュラン1つ星を獲得、翌2021年も1つ星を維持する。

その後、2021年8月にAuberge TOKITOの開業準備室に着任。技術面だけでなく、類まれな人徳と行動力で、多くの若き人材が大河原シェフの基に集合している。

Auberge TOKITO (オーベルジュ ときと) 施設概要

開業予定：2023年春

住所：東京都立川市錦町一丁目24番地26

アクセス：JR南武線「西国立駅」から徒歩1分

施設構成： 食房： カウンター 10席 ホール 22席

個室3(各4席) 離れ(3分割宴会場)1(最大20名)

宿房： 全室温泉かけ流し露天風呂付客室4

※スパトリートメントルームを含む（全室 106 m²）

茶房： 16 席 ※ティータイム、バータイム両用

建物： 地上 1 階 延床面積 1,629.19 m² 敷地面積：3,737.10 m²

設計： 基本設計 株式会社ギルド・デザイン一級建築士事務所
実施設計 住友林業株式会社

施工： 住友林業株式会社

インテリアデザイン：株式会社 SIMPLICITY

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》

本社所在地：東京都立川市栄町六丁目 1 番地立飛ビル 3 号館

代表取締役：村山正道

取締役 COO：坂本裕之

総合プロデューサー 総料理長：石井義典

総支配人 料理長：大河原謙治

【会社概要】

会社名：株式会社立飛ホールディングス

事業内容：不動産業

住所：東京都立川市栄町六丁目 1 番地立飛ビル 3 号館

代表：代表取締役社長 村山正道

URL：<https://www.tachihi.co.jp/>

- ### -

【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 マーケティング 村山 （SORANO HOTEL 内）

TEL：042-540-7777

E-mail：k.murayama@aubergtokito.com