

2017年11月29日  
株式会社オンワードホールディングス  
秘書・広報部

### 手打ち蕎麦を提供する本格日本食レストラン『円(YEN)』 ロンドンに2店舗目を11月28日(火)オープン

株式会社オンワードホールディングス(本社:東京都中央区 代表取締役社長:保元 道宣)は、オルロージュサンプノア UK LTD.(本社:英国ロンドン 代表取締役社長:櫻井 克樹)を通じて、ロンドンに手打ち蕎麦を提供する本格日本食レストラン『円(YEN)』を11月28日(火)にオープンしましたのでお知らせいたします。

オンワードグループは生活文化企業として、2000年に日本の食文化を世界に発信することを目的とし、日本の伝統的な食と器、和の空間にこだわった蕎麦会席レストラン『円』を、パリ・サンジェルマン地区に出店しました。以来、地元フランスや世界の食にこだわりのあるお客様から愛される本格日本食レストランとして、ミシュランガイドにも掲載されるなど高い評価を得ています。

この度、2店舗目としてオープンした『円』ロンドン店は、パリでの永年のお客様からご愛顧いただいたコンセプトを継承し、ロンドン中心部のオフィスエリアに近接した高級新開発施設がある190ストランドに出店。エレガントで控えめなインテリアの店内は、1階と中2階の2層(450㎡)で構成され、1階のレストランメインホールはオープンキッチンで、テーブル席の他、個室、寿司カウンターも備えています。中2階エリアはバーラウンジとなっており、カクテルなどもお楽しみいただけます。

メニューは、手打ち蕎麦を中心に、寿司、刺身、天ぷらなどの本格的日本料理をご用意しています。蕎麦は、蕎麦打ち名人の高橋 邦弘氏の元で修行を積んだ職人が、レストラン内に設置してあるガラス張りの「延し場」で、その日使用する分だけ手打ちで用意いたします。また、シェフがトータルで提案するおまかせメニューもお選びいただけます。

ドリンクは、日本酒やワインを始めとしたヘッドバーテンダーによる幅広いセレクションで、柚子などの典型的な日本のフレーバーを使用し捻りを加えた革新的なカクテルも提供します。

オンワードグループは、「ファッション」を生活文化として提案することで、新しい価値やライフスタイルを創造し、豊かな生活づくりに貢献することを経営理念としています。「食」の分野においてもジャパン・クオリティーを世界に発信して、人々の生活に「潤い」と「彩り」をお届けしてまいります。

## 『円(YEN)』 ロンドン店 店舗概要

|                 |  |
|-----------------|--|
| 住所              | 190 STRAND, 5 ARUNDEL STREET, LONDON WC2R 3DX, U.K.                                  |
| TEL             | +44 20 3915 6976   |
| 営業時間            | ランチ 12:00～15:00<br>ディナー 18:00～23:30  |
| 定休日             | 日曜日  |
| 店舗面積            | 450 m <sup>2</sup> (1階、中2階 2層)   |
| 席数              | 109 席  |
| URL             | <a href="https://yen-london.co.uk/">https://yen-london.co.uk/</a>                    |
| 社長兼蕎麦職人         | 桜井 克樹<br>蕎麦打ち名人 高橋 邦弘氏のもとで修行   |
| 店長              | クリス・サンティーニ<br>ロンドンにおける和食レストランで幅広い経験を持ち、日本での滞在経験もあるイタリア人店長                            |
| キッチンクリエイティブマスター | 日山 浩輝<br>京都吉兆やイタリアのミシュラン三ツ星レストラン Ristorante Da Vittorio など世界中のミシュラン星付きレストランで働いた経験を持つ |
| ヘッド寿司シェフ        | 安田 明徳<br>Zuma にて6年間のヘッド寿司シェフ経験を含む、日本とロンドンのトップ寿司レストランで20年以上働いた経験を持つ                   |

