



KEISUKE MATSUSHIMA
F R A N C E

KEISUKE MATSUSHIMA に長屋英章シェフが就任

フランス・ニースに本店を構える KEISUKE MATSUSHIMA は、オーナーシェフの松嶋啓介が、2002年12月20日の25歳の誕生日に開店。10年以上の時をかけて、フランス料理はもちろん、フランス人やフランス文化を敬愛しながら、日本人の繊細な感性や価値感を、お料理やサービスに表現してきました。おかげさまで、地元で高く評価され、10年連続、フランス本国にてミシュランの星を獲得中です。

そしてこの度、ニースから発信するフレンチリビエラを東京で感じて頂ける神宮前の KEISUKE MATSUSHIMA に長屋英章シェフが就任しました。長屋シェフは松嶋シェフと同世代というだけでなく、南仏で修行を重ねたという点でも松嶋シェフとの親交も深く、南仏の感覚を料理だけでなく、ライフスタイルを通して表現してくれるシェフとして今後の KEISUKE MATSUSHIMA を担って参ります。

長屋シェフの指揮の下、更なる広がりを見せる原宿南仏リゾートをぜひお楽しみください。

長屋英章シェフプロフィール

1977 年東京生まれ。97 年より恵比寿のフレンチ“モナリザ”にて修行後、渡仏。南フランスを拠点に三つ星レストラン等で修行中に、松嶋啓介シェフと出会う。帰国後、西麻布“レフェルヴェソンス”ヘッドシェフ、南青山“NARISAWA”、銀座“よねむら”、銀座“ラルール・エ・ラ・マニエール”エグゼクティブシェフを経て、2016 年 Keisuke Matsushima 東京 料理長に就任。



KEISUKE MATSUSHIMA

Address: 東京都渋谷区神宮 1-4-20 パークコート神宮前 1F (旧レストランアイ)

TEL: 03-5772-2091

URL: <http://www.restaurant-i.jp/>

取材、掲載のお問い合わせは下記までお願い致します

株式会社カリテ加藤紫織 TEL 090-4545-5839 Email: shiorikato@me.com