

2019年11月18日

株式会社 Kings Know

報道関係者各位

**メニューは月替わりのコース 料理とお酒のペアリングをゆっくり楽しむ
お箸でいただく和テイストのイタリアンレストラン
「代官山 LegaRE(レガーレ)」11月18日グランドオープン**

国内外でレストラン・カフェ・居酒屋などを展開する株式会社 Kings Know（読み：キングス ノウ 所在地：東京都渋谷区 代表取締役社長：山田一希）は、2019年11月18日（月）イタリアンと和が融合したコース料理とお酒が楽しめるレストラン「代官山 LegaRE（レガーレ）」をグランドオープンいたしました。



（左）【野菜】埼玉県ボンズファームのワイルド野菜炭火焼 カラスミかけ



（右）ペアリングプランの6杯は、当店ソムリエが国内外から選んだワインを中心としたアルコールを料理に合わせて月替わりで提案します

代官山駅と恵比寿駅のちょうど中間に位置する当店は、ビルの地下にひっそりと佇むレストランです。メニューはオリジナルコースを、月替わりで提供いたします。コース料理といっても、気負うことなく、気軽にお箸で食べていただくスタイルです。店内の特等席は、オープンキッチンに面したカウンター席。味を想像しながら調理される食材を眺め、そしてどんなペアリングドリンクを提案されるのかを楽しみに待っています。コース料理を提供するレストランとしては珍しく、1人分からオーダーできるので、気の置けない仲間同士、家族、カップルそして一人で色々なシーンで利用いただけるレストランです。

店名の LegaRE（レガーレ）とは、イタリア語で“結ぶ・つなぐ”という意味。イタリアと日本、食材と食材、料理とワインを結ぶ・つなぐ存在。そして訪れる度に、「そんな食材があるんだ」という新しい発見や、「お酒とのペアリングが新鮮」といった驚きがあり、食べるのが楽しくて仕方ない。そんなレストランを目指します。

<11月のコースメニュー>

先付	チーズと米粉の煎餅 柚子胡椒香る豚肉のリエット
冷前菜	本日鮮魚の昆布〆カルパッチョ 雲丹とシャインマスカット、すだちの泡
揚物	牡蠣の青海苔フリット フルーツトマトと大葉のケッカソース
野菜	埼玉県ボンズファームのワイルド野菜の炭火焼 カラスミかけ
温前菜	黒糖フォアグラブリュレの焙じ茶クレープ包み
魚料理	宮崎県産 サワラのオーブン焼き 菊芋のポタージュと生しようゆ糀
肉料理	埼玉県産 武州和牛イチボの炭火焼きビステッカ 本山葵でさっぱりと
締め	秋刀魚と茸の小松菜ジェノベーゼ
甘味	ティラミス&柿のソルベ
茶請け	カカオハンター使用 レガーレの生チョコ羊羹



全国には、素晴らしいポテンシャルを持った食材にもかかわらず、様々な理由で埋もれていったり、光が当たっていない食材がたくさんあります。当店では、各地で頑張っている生産者への尊敬と敬愛の気持ちを込め、様々な食材にフォーカスを当てていきます。特に以下の食材については、年間を通して料理に取り入れていきます。料理法やお酒とのペアリングによって食材の持つ様々な魅力をお伝えしていきます。



こだわりの食材① ボンズファームのワイルド野菜

埼玉県羽生市の農業男子、大貫伸弘さんが育てる滋味あふれる有機野菜。大貫さんが目指す“お酒に合う野菜”に共感し、当店では月替わりで様々な野菜とお酒のペアリングを提案していきます。11月は、あえて塩味をうすくしシンプルに炭火焼きした野菜に、お好みでカラスミをかけていただきます。



こだわりの食材② 埼玉県産 武州和牛

埼玉県の指定農家でのみ育てられる極上の霜降り黒毛和牛ブランド「武州和牛」。脂身の上品な甘みときめ細やかさからくる柔らかさで、“お箸で食べる”というお店のコンセプトを具現化するにあたり、料理長が厳選した食材の1つ。



こだわりの食材③ カカオハンターのチョコレート

単身コロンビアに渡り、トウマコ、アルアコ、アラウカ、シエラネバダという4つの地域に根付いたカカオ文化とその生産者達の生活向上に尽力しているカカオハンター小方真弓さん。カカオハンターのチョコレートの魅力を伝えるべく、11月は茶請けの羊羹として、日本刀を模した黒文字（楊枝）を添えて提供いたします。

料理とお酒の提案は当店マネージャー 柳沼亘（左）、料理長 新島弘明（右）の2人から。「乾杯はワインではなくビールがいい」「アルコールに強くないので、1杯だけノンアルコールに変更したい」などの要望にもお応えします。



<店舗概要>

店名： 代官山 LegaRE（レガーレ）
住所： 東京都渋谷区恵比寿西 2-17-5
サンビレッジ代官山 B1F
アクセス： 代官山駅または恵比寿駅から徒歩約 5 分
TEL： 03-6416-3120
E-mail： legare@kings-know.co.jp
営業時間： 17:30～23:00
(最終入店 20:30、オーダーストップ 22:00)

店休日： 不定休
座席数： カウンター10席、テーブル16席、
個室1室(4～6名)

メニュー： <ベーシックプラン>

コース(11皿) 5,500円(税・サ別)

ペアリングプラン 10,000円(税・サ別) ※コース料理(11皿)とワイン6杯

<お得なプラン>

有機ワインを含む3時間飲み放題プラン 7,800円(税・サ別) ※料理11皿と飲み放題3時間

炭火を堪能 レガーレお試しプラン 3,800円(税・サ別)



「代官山 LegaRE（レガーレ）」店内

※料理4皿(前菜、炭火野菜、肉料理、茶請け)

<お飲み物>

本日のグラスワイン 各種600円～ ほか料理に合うクラフトビール、ウィスキー、日本酒などをご用意
※ノンアルコールドリンクの用意もございます

■会社概要

会社名： 株式会社 Kings Know (キングス ノウ)
設立： 2008年11月11日
代表： 代表取締役社長 山田 一希
本社所在地： 東京都渋谷区渋谷2-12-9 エスティ青山ビル7F
連絡先： TEL 03-5466-3411 / FAX 03-5466-3413
資本金： 900万円
事業内容： レストラン経営、フランチャイズ開発事業、コンサルティング事業、海外事業、催事・物販(商品開発)事業
URL： <https://www.kings-know.com/>

<報道関係者からのお問い合わせ先>

株式会社 Kings Know (キングス ノウ) 広報事務局

担当：小林(携帯：080-3498-2239)

TEL：03-5411-0066 FAX：03-3401-7788 E-mail：pr@netamoto.co.jp