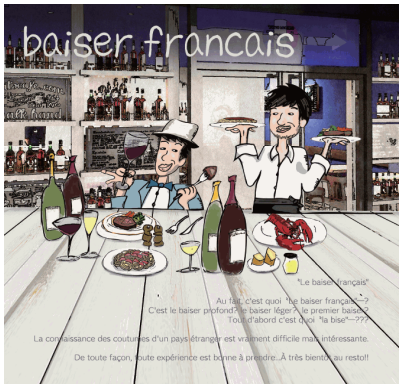
平成 27 年８月７日

会 社 名　　株式会社ダイヤモンドダイニング
代表者名　　代表取締役社長　松村 厚久
（コード番号：3073　東証第一部）
問合せ先　　執行役員管理本部長　須藤　大輔
電話番号　　03-6858-6080（代表）

仏ミシュランシェフ・松嶋啓介氏×ダイヤモンドダイニング 新エリア&オフィス型商業施設、フレンチ新業態２店舗連続新規出店に関するお知らせ

当社は、戦略的業務提携をしている仏ミシュランシェフ・松嶋啓介氏とのコラボレーション店舗を、平成 27 年８月 24 日（月）日本橋に「Marche aux Poissons」、平成 27 年８月 25 日（火）大手町に「BISTRO French Paradox」の２店舗を連続新規出店することとなりましたので、下記のとおりお知らせいたします。



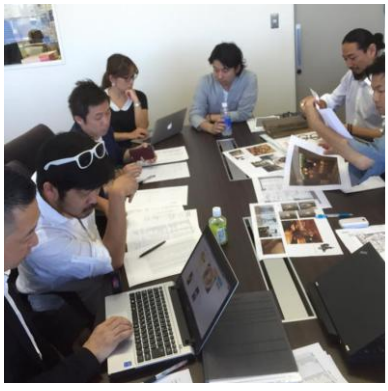
″フレンチキス″を日本中に

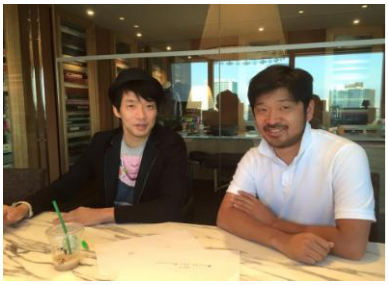
～フレンチレストランのマルチコンセプト展開プロジェクト～

本場フランスにて、様々な地方で修業を重ねた松嶋啓介氏の知識と知恵、調理技術を当社展開店舗に伝播。高級フレンチでもない、フランス風料理でもない、フランス人が親しんでいる料理を伝え、リアルなローカリゼーションを啓蒙してまいります。今回の２店舗連続新規出店を皮切りに、今後松嶋啓介氏の再現する「本質的な食文化」をフランスの州や都市など各地域、各食材に特化し、異なったテーマでマルチコンセプト展開してまいります。

当社初の「日本橋」・「大手町」エリア、オフィス型商業施設への進出

～新たな市場創造、顧客創出と多様なニーズへの対応強化～





今回の出店は、「日本橋」・「大手町」という当社初の新エリアへの出店となります。１店舗は、日本橋交差点角というシンボリックな立地に、業務×商業×多目的ホールなどで構成される話題の新施設である「東京日本橋タワー」です。もう１店舗は、日比谷通りと永代通りの交差点に位置し、「大手町駅」、「東京駅」へのアクセスに恵まれたツインタワーである「大手町ファーストスクエア」です。更に、当社初となるオフィス型商業施設への出店により、新たな顧客獲得とそのニーズに応える業態を展開し、市場創造・顧客創出のためのマーケティング力強化を図ってまいります。





店舗情報

Marche aux Poissons

【店舗名】

Marche aux Poissons

（マルシェ・オ・ポワソン）



魚市場発祥の地「日本橋」に南仏・地中海の風

フランス語で「魚市場」を意味する店名の通り、フランスの豊かな食文化の一端を担っている南仏・地中海の新鮮なシーフード料理をご提供いたします。代表的な料理であるブイヤベースの他、季節の旬の魚を使用したオススメの黒板メニューを、南仏の海風を感じるような居心地のいい空間で、フランス産ワインやこだわりのラム酒と共にお楽しみ下さい。

【所在地】東京都中央区日本橋２－７－１　Ｂ１

【最寄駅】三越前駅（東京メトロ銀座線・半蔵門線）

【オープン予定日】平成 27 年８月 24 日（月）

【坪数】23.5 坪（30 席）

【客単価】昼 1500 円、夜 5500 円

【店舗設計】ATTA　戸井田晃英氏

BISTRO French Paradox

【店舗名】

BISTRO French Paradox

（フレンチ・パラドックス）



ボルドーの銘醸ワインと肉料理を楽しめるビストロ

店名は、ボルドー大学の科学者であるセルジュ・レナウド博士が唱えた造語に由来しています。バリエーション豊かな肉料理の数々の他、ワイン事業専業商社エノテカとコラボをして赤ワインの名産地ボルドー産を中心とした銘醸ワインを取り揃えました。また、ボルドー秋の祭典メドックマラソンにちなんだ 12 種類のサーバーワインを好きに楽しめる新たな提供スタイルにもぜひご注目下さい。

【住所】東京都千代田区大手町１－５－１　ファーストスクエア Ｂ１

【最寄駅】大手町駅（地下鉄千代田線・地下鉄半蔵門線）

【オープン予定日】平成 27 年８月 25 日（火）

【坪数】34.5 坪（58 席）

【客単価】昼 1000 円、夜 4500 円

【店舗設計】サイドデザインパフォーマンス

松嶋啓介氏 プロフィール



昭和 52 年福岡生まれ、小学生のころより料理人を夢見てエコール辻東京を卒業後に酒井一之氏のフレンチ「LE VINCENNES」（東京・渋谷）の門を叩きました。

20 歳で渡仏してフランス各地で修業を重ねた後、平成 17 年 25 歳にフランス・ニースにレストラン「Kei’s passion」を出店いたしました。南仏の素材を活かした斬新な料理が評判を呼び、平成 18 年 28 歳の時に本場フランスのミシュラン一ツ星を外国人最年少で獲得後、名称を「KEISUKE MATSUSHIMA」に改めて拡大出店し、ミシュラン 10 年連続一ツ星を獲得しました。平成 22 年７月フランス政府よりシェフとしては初、更に最年少で「芸術文化勲章」を授与されました。日本国内においては、平成 21 年６月東京の原宿に「Restaurant-I」を開店し、平成 26 年７月に開業５周年を迎え、ニース本店同様「KEISUKE MATSUSHIMA」に店名を変更、メニューコンセプトから空間演出に至るまで「ニースを時差なく感じられる素朴なラグジュアリー」を体現しております。

以　上