

<別添>

1. 「THE CONNOISSEURS(ザ・コノシユアーズ)」新メンバー店舗紹介



<よし邑>

東京都板橋区蓮根にある「よし邑」は一千坪の敷地面積を誇り、広大な庭園と伝統的でありつつモダンな空間。日本各地から厳選して取り寄せた旬の食材を使用し、素材の味を活かしたシンプルでありながらも味わい深いメニューを取り揃える。「器は料理の着物」として厳選された器を使用、選び抜かれた木のテーブルや檜の一枚板を使用したカウンターなど「よし邑」ならではの贅沢な空間でお料理を楽しむことができる。









<乃木坂 しん>

乃木神社に程近い赤坂通り沿いに静かに佇む会席料理店。店主が長年培った日本料理の技をもって、日本全国の自然が育てた豊かな食材を余すことなく活かした繊細な会席料理を楽しむことができる。お料理に合う瑞々しいワインや日本酒も多彩に用意されている。2017年、ミシュラン一つ星を獲得。

2. 2017年12月～の「THE CONNOISSEURS(ザ・コノシユアーズ)」メンバー一覧

和食 銀座 奥田  「銀座 奥田」店主 奥田 透氏	和食 博多 乃木坂 らん亭  「らん亭」料理長 藤木 忠福氏	和食 馬場 乃木坂 そつたく  「馳走 啐啄」店主 西塚 茂光氏	和食 赤坂 乃木坂 津やま  赤坂「津やま」店主 鈴木 弘政氏	和食 祇園 乃木坂 にしかわ  「祇園 にしかわ」店主 西川 正芳氏	和食 とうふ屋 乃木坂 うかい  「とうふ屋 うかい」統括料理長 菊地 剛氏
--	--	--	---	--	--

和食 よし邑  「よし邑」総料理長 富澤 浩一氏	和食 乃木坂 しん  「乃木坂 しん」店主 石田 伸二氏	フレンチ ESQUISSE  「エスキス」シェフ・エグゼクティブ リオネル・ヘカ氏	フレンチ Ryuzu  「Ryuzu」オーナーシェフ 飯塚 隆太氏	モダンアメリカン PATINA  「PATINA」創業者兼料理長 ジョアキム・スフリザール氏	フュージョン 乃木坂 よねむら  「レストラン よねむら」オーナーシェフ 米村 昌泰氏
---	--	--	--	--	---

パティスリー PIERRE HERMÉ PARIS  「ピエール・エルメ・パリ」 ピエール・エルメ氏	ワイン  世界最優秀ソムリエ オリヴィエ・ブーシェ氏	ワイン  「コントラト東京」エグゼクティブ・ソムリエ 森 覚氏	日本酒  日本酒評論家 太田 和彦氏
--	--	---	--



 ANA 和食 森 誠剛	 ANA 和食 野澤 利幸	 ANA 洋食 清水 誠	 ANA 洋食 伊藤 克敏	 ANA ベストリー 香取 伸亮	 ANA ベストリー 相田 紀昭
---	--	---	--	---	---