45 PARK LANE
DORCHESTER COLLECTION

PRESS RELEASE

45 パークレーン
7 月 1 日「鮨かねさか」がオープン

金坂真次シェフは、東京のミシュラン 2 つ星レストラン「鮨かねさか」の支店を 45 パークレーンに開業し、ロンドンの高級日本料理シーンに新風を吹き込みます

2023 年 6 月

ロンドンの中心部メイフェアに位置するコンテンポラリーなラグジュアリーホテルとして人気の 45 パークレーンは、2023 年 7 月 1 日に、カウンター席 13 席を備えた「鮨かねさか」がオープンすることを発表しました。

45 パークレーンに誕生する支店は、2018 年よりミシュランの 2 つ星を維持し続ける東京の名店「鮨かねさか」グループが、アジア太平洋地域外で初めて開業する店舗となります。金坂真次シェフが率いるおまかせスタイルの寿司屋は、伝統的な技による本物の鮨を楽しめるレストランとして多くのお客様から支持を集めています。

鮨かねさかの新店は、45 パークレーンのスタイリッシュかつラグジュアリーな館内にひっそりと設けられた扉の先に居を構え、ロンドンにおけるおまかせ寿司をより高いレベルへと昇華するべく、熟練の板前が細部までこだわり、伝統的かつ純粋な江戸前寿司を提供します。ゲストは、厳選した材料をその状態を見極めながら高い技術で握られた最高品質の鮨をご堪能いただけます。完璧を追求する金坂シェフは、当店のために、8 名のシェフ、ソムリエ、接客スタッフから成る精鋭チームを結成しました。その内の多くは、高い評価を受ける既存店舗より集められています。

最高品質の旬の食材を使用し丁寧に仕上げられた最大 20 品からなるコースは、伝統と現代性を兼ね備えた最上のおまかせ体験を求める美食家のニーズに応えます。ワサビや米といった主要な食材（山形県産の金坂シェフ独自のブレンド米も使用予定）は、長年にわたり取り引きしている仕入先から調達する一方、イギリスやその他のヨーロッパ産の特選の魚介も使用します。魚は活け締めして鮮度が保たれているほか、季節に合わせた新鮮で高品質な食材を取り揃えます。

おまかせコースは、酒、ワイン、ビール、日本産ウィスキーとのペアリングもお楽しみいただけます。特に酒のセレクションはこだわり抜かれており、古来より日本で嗜まれてきた酒の魅力を再発見していただけるでしょう。飲み物に使用される「堀口切子」の切子グラスは、ミニマルな美しさを備え、間接照明により繊細な輝きを放ちます。ウィスキーは、伝統と職人の技を大切にし、世代を超えて継承されてきた匠の技により製造された「響」、「山崎」、「白州」などの銘柄をご用意しています。

ロンドンで本物のおまかせ体験を提供するべく特別にデザインされた店内は、9 席のカウンター席と隣接する個室内の 4 席のカウンター席の計 13 席で構成されています。両スペースには専任の寿司職人がそれぞれつき、熟練の技を披露しながら、鮨かねさか流のおもてなしでゲスト 1 人ひとりを魅了します。接客は、伝統に従い、当店での体験が唯一無二の特別なものになるよう、女将のナナミさんを中心に行われます。女将は、日本独自のおもてなし文化を象徴する存在です。

店内デザインを含むゲスト体験のすべての要素は、江戸前寿司の精神を体現するために考え抜かれ、心が尽くされています。花崗岩が敷き詰められた通路から、ハイドパークのサーペンタイン池に着想を得た組子細工に至るまで、調和と静寂の美を表現したインテリアは、日本料理店のマスターのイタイ氏が手がけました。カウンターは、1 枚の木曽檜から作られています。店内を飾る壺は、有名な陶芸家の辻村史朗氏が鮨かねさかのために特別に制作したものです。さらに、江戸時代に寿司職人が初めて使用した氷で冷やす冷蔵庫も設置されています。氷で冷やす冷蔵庫は、魚の温度を適温に保つことができます。

金坂シェフは、この度の開業にあたり次のように述べています。「東京の鮨かねさか出身の寿司職人とスタッフを含むチームと共に、ロンドンにて日本の伝統的な食文化と私たちの鮨に対する情熱をご披露できることを大変光栄に思います。活気あふれる銀座の街で、伝統的なおまかせ寿司店が持つ静寂を楽しむという、東京の鮨かねさかの魅力をロンドンで再現します。最高品質の食材に伝統の技を施し、献身的な職人によって丁寧に準備される江戸前寿司の真髄をお見せできることに興奮を隠しきれません。おまかせ寿司は、カウンターをはさんで寿司職人とお客様の間に生まれるつながりを楽しめる、大変ユニークでありスペシャルな体験です。」

45 パークレーンの総支配人のリー・ケリーは、次のように述べています。「金坂真次シェフにとってヨーロッパ初進出となる支店が 45 パークレーンにオープンし、金坂シェフをお迎えできることを大変嬉しく思います。私は、かねてより憧れていた金坂シェフに東京で実際に会い、最高品質の味を堪能する機会を得ました。鮨かねまさは、ロンドンの中心部メイフェアで、江戸前寿司の芸術と精神を体現し、真のおまかせ体験を提供します。ロンドンのお客様は、まるで東京にいるかのような、極上の鮨体験をお楽しみいただけるでしょう。今からオープンが待ちきれません。」

ご予約は、sushikanesakalondon.com より承ります。

ドーチェスター・コレクションについて

ドーチェスター・コレクションは、欧米に展開する世界最高クラスのラグジュアリー･ホテルとレジデンスで構成されており、各ホテルは、周辺地域の文化を象徴する伝説的なランドマークです。さらに居心地が良く、魅力にあふれ、優雅さを保つ比類なきサービスの水準を提供する場所として世界的な名声を確立しています。
現在のポートフォリオは下記の通りです：
ザ・ドーチェスター、ロンドン；**４５パークレーン**、ロンドン；**カワース・パーク**、イギリス・アスコット；**ル・ムーリス**、パリ；**ホテル・プラザ・アテネ**、パリ；**ホテル・プリンチペ・ディ・サヴォイア**、ミラノ；**ホテル・エデン**、ローマ；**ビバリーヒルズ・ホテル**、ビバリーヒルズ ；**ホテル・ベルエア**、ロサンゼルス；**ザ・ラナ、**ドバイ（2023 年オープン予定）；**ドーチェスター・コレクション・トウキョウ**（仮称、2028 年オープン予定）
ラグジュアリー・レジデンス：
メイフェア・パーク・レジデンス、ロンドン；**ザ・レジデンス**、ドバイ；**ワン・アット・パームジュメイラ**、ドバイ；**アヴァ・アット・パームジュメイラ**、ドバイ

ドーチェスター・コレクションの詳細は、dorchestercollection.com をご覧ください。

このプレス･リリースに関するお問い合わせ、資料送付のご希望は、
ドーチェスター･コレクション日本地区 PR 代理店、ケントス･ネットワークまでご連絡ください。
Tel：03-3403-5328　Fax：03-3403-5329　E-mail：info@kentosnetwork.co.jp
Web：www.kentosnetwork.co.jp　https://www.instagram.com/kentos_network/