

PRESS RELEASE

「TOKYO NODE」 ついに全エリアオープン！**フレンチミシュラン3つ星の小林圭が手がける****グリル ガストロノミーレストラン&バー「KEI Collection PARIS」****2024 年 3 月 26 日（火）オープン****～“交流の場”となる4つの飲食店*1が出揃い、情報発信拠点として本格稼働開始～**

<左：KEI Collection PARIS、右：TOKYO NODE>

森ビル株式会社が運営する虎ノ門ヒルズ ステーションタワーの情報発信拠点「TOKYO NODE（トウキョウノード）」は、様々な領域の人が集う“交流の場”として、同施設の最上階にフランス版ミシュランガイドでアジア人初の3つ星を獲得し、5年連続でその栄誉を守り続ける小林圭とともに、グリル ガストロノミーレストラン&バー「KEI Collection PARIS（ケイ・コレクション・パリ）」を2024年3月26日（火）にオープンいたします。

■ 大人のためのグリル ガストロノミーレストラン KEI Collection PARIS（ケイ・コレクション・パリ）

フランスでアジア人初となるミシュランフレンチ3つ星を獲得したシェフ、小林圭が新たに立ち上げた成熟した大人のためのグリル ガストロノミーレストランです。“大人の遊び場”をコンセプトに、素材の力を最大限に引き出すガストロノミックな前菜の数々と、「火入れ」にこだわり抜いた肉や魚、野菜の料理を、小林圭のレストランとしては初めてアラカルト形式で提供します。

「TOKYO NODE」では、2023年10月の開業以来、ギャラリー、イベントホールを通じた情報発信をはじめ、ラボを通じた多種多様な共同プロジェクトを推進してきました。また、様々な領域の人が集う“交流の場”としては、フォーマルからカジュアルまで特徴的な飲食店を展開し、企画展やイベントと連動することで、食を通じた複合的な体験を可能にしてきました。本施設の最後のピースとなる「KEI Collection PARIS」が加わることで、「NODE＝結節点」という名のとおり、ビジネス、アート、テクノロジーと領域を超えてさまざまなものをつなぐ情報発信拠点として本格稼働し、海外からも高い評価を受ける東京の食の魅力や、インバウンドにより期待されるナイトタイムエコノミーのさらなる活性化を図り、唯一無二のここにしかない交流の場を提供していきます。

プレスリリース お問い合わせ TOKYO NODE PR 事務局（サニーサイドアップ内）

E-Mail：tokyonode_pr@ssu.co.jp TEL:03-6894-3200

担当：金子（070-3197-6111）、金井、小俣

PRESS RELEASE

〈小林圭のコメント〉

地上250m、プールの先に東京の夜景が広がる「TOKYO NODE」の最上階に立った時、非日常を感じてもらえる特別なレストランを創りたいと思いました。その中で、私が今、日常的に通いたいのはどのような場所かを考え、“大人の遊び場”というコンセプトが浮かびました。「KEI Collection PARIS」は、気の置けない友人と未来を語ったり、同じ感性を持つ仲間と出会ったり、新たなインスピレーションがわくような場所を目指しています。

「KEI Collection PARIS」は日々変わる素晴らしい素材と向き合い、インスピレーションを受け、その素材をどこまで美味しくできるのかを追求する店です。「Restaurant KEI」とはまた違ったスタイルで、厳選した素材から日々メニューを創りあげのお品書きをご用意し、お客様は自分に合ったスタイルでお食事をお楽しみいただけます。

“KEI”の新しいかたちを、ここ虎ノ門から世界に発信していきます。

〈プロフィール〉

長野県諏訪市の自然豊かな場所で育ち、日本料理の料理人を父に持つことから、幼いころから料理に親しむ。地元・長野の「東急ハーヴェストクラブ 蓼科」でフランス料理の基礎を学び、21歳で渡仏。南仏の名店「オーベルジュ・デュ・ヴュー・ピュイ」で料理人ジル・グジョン氏の下で修業。その後、ペストリーやジビエ料理を学び、2003年にパリのアラン・デュカスの手がける三つ星レストラン「プラザ・アテネ」に入社。2011年、世界的な料理人ジェラルド・ベッソン氏から店を譲り受け、パリの一等地に自身の名前を冠した「Restaurant KEI（レストラン・ケイ）」を開く。翌年2012年には1つ星、2017年の2つ星を経て2020年のフランス版ミシュランガイドのフレンチジャンルで、アジア人初の3つ星を獲得。類い稀な美意識と感受性、素晴らしいビジョンを繊細に皿の上で表現する料理が高く評価されている。



(※1) TOKYO NODE 内にある他の飲食店：フレンチガストロノミー「apothéose（アポテオーズ）」（49 階）、オールデイダイニング「TOKYO NODE DINING」（45 階）、カジュアルなカフェ＆バー「TOKYO NODE CAFE」（8 階）

プレスリリース お問い合わせ TOKYO NODE PR 事務局（サニーサイドアップ内）

E-Mail：tokyonode_pr@ssu.co.jp TEL:03-6894-3200

担当：金子（070-3197-6111）、金井、小俣

PRESS RELEASE

■インフィニティプールに隣接するルーフトップバーもオープン



さらに、4月19日（金）には、インフィニティプールに隣接するルーフトップバーもオープンします。オリジナルカクテルや、250 種以上のワインなど多種多様なドリンクをお愉しみいただけます。小林圭が手掛けるおつまみや、といったバーメニューを味わえるのも「KEI Collection PARIS」ならではの体験です。

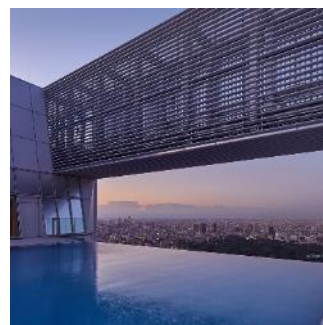
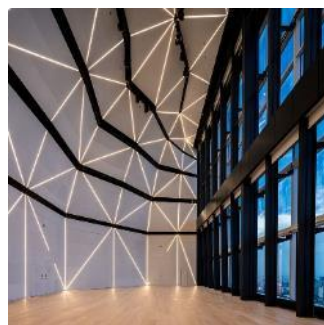
レストランとしての利用はもちろん、素晴らしい夜景をご堪能いただきながら、アペリティフやアフターディナー、お酒をじっくり味わうナイトタイムと様々なシーンでご利用いただけます。

◇店舗情報

名称	: KEI Collection PARIS（ケイ・コレクション・パリ）
所在地	: 東京都港区虎ノ門2丁目6番2号虎ノ門ヒルズステーションタワーTOKYO NODE 49F
オープン日	: 2024 年 3 月 26 日(火) ※4 月 19 日(金)よりバー営業（～26:00）開始。
営業時間	: 17:30～22:30（21:30 ラストオーダー）
定休日	: 火曜日・水曜日（※貸切利用などで変更になる場合があります。詳細は公式サイトへ）
公式サイト	: https://www.kei-collection.com
公式 Instagram	: https://www.instagram.com/keicollectionparis/

■TOKYO NODE とは

2023 年 10 月 6 日に開業した「虎ノ門ヒルズステーションタワー」の最上部に位置する「TOKYO NODE」。イベントホール、ギャラリー、レストラン、ルーフトップガーデンなどが複合する、約 10,000 m²の新たな情報発信拠点です。施設内には、ミシュランで星を獲得したシェフによるレストランや、イノベティブなプレイヤーが集まり共同研究を行う「TOKYO NODE LAB」も併設。「NODE＝結節点」という名のとおり、ビジネス、アート、テクノロジー、エンターテインメントなどあらゆる領域を超えて、新たなものを生み出し、世界に発信していく舞台となります。



<左から、「TOKYO NODE HALL」、「TOKYO NODE GALLERY」、「TOKYO NODE LAB」、「SKY GARDEN & POOL」>

プレスリリース お問い合わせ TOKYO NODE PR 事務局（サニーサイドアップ内）

E-Mail : tokyonode_pr@ssu.co.jp TEL:03-6894-3200

担当：金子（070-3197-6111）、金井、小俣