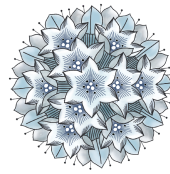


プレスリリース
報道関係者各位

2022年4月24日
株式会社CITABRIA

L'Effervescence



SINGLE THREAD
FARM - RESTAURANT - INN

レフェルヴェソンスとシングルスレッド

東京で初めてとなるコラボレーションディナーを実現

世界各国で次々に入国規制等が緩和され長らくCovid-19によって物理的に分断された国際交流の再開を祝福すべく、コラボレーションディナー開催のお知らせです。西麻布 レフェルヴェソンスにて5月30日(月)、および豊洲 CITABRIA ANNEXにて6月1日(水)、カリフォルニアのSingleThreadの高名なシェフ、Kyle Connaughton氏との東京で初となるコラボレーションイベントを開催いたします。

■本イベント限定の特別メニュー

今回は単にふたつのレストランがコラボレートするにとどまりません。自然の恵みに根差した料理への造詣が深い両シェフが、農業に関する幅広い知識を駆使して、地球環境にも人々の健康や社会にもやさしいメニューを、日本の視点から未来の食へのメッセージとして投げかけます。生江とKyleが島国を囲む海の産物をプラントベースメニューに取り込み、このコラボレーションの為にだけに厳選したカリフォルニアワインを中心とした飲料と共にお楽しみいただく特別なディナーです。

■シェフたちの長い歴史

両シェフの出会いは遡ること17年前。北海道やイギリスで共に働き、生江はSingleThreadでも何度か料理をしたこともあり、今回ついにその輪を完成させようとしているのです。

常に様々な方向へ思慮深く、広大な自家農園を所有しレストランでの提供のみならず社会貢献にも役立てるKyleとファーマーであり奥様のKatina。シェフ業だけでなく東京大学大学院にて農業・資源経済学を専攻し学術的な視点から農と食の持続的な関係性を見つめ直している生江。これまでのコラボレーションは、ダイナミックで忘れがたいものとなり、今回もまた間違いなく忘れがたい一夜となることでしょう。



(Kyle Connaughton氏と生江史伸氏)



(L'Effervescence Ars longa, Vita brevis)

About L'Effervescence

L'Effervescenceは、サステナビリティ、地元生産者の認知度、そしてレフェルヴェソンスならではのおもてなしの心を大切にしたフレンチレストランです。常に未来を見据えるシェフ 生江史伸が率いるL'Effervescenceは、多くのレストラン評価で徐々に順位を上げ、ミシュラン3つ星、グリーンスター、ルレ・エ・シャトー2022 エシカルキューイジーヌトロフィーを獲得しています。卓越した食事体験を提供するだけでなく、L'Effervescenceは飲食業界におけるサステナビリティの未来をリードすることに尽力しています。シェフの生江は、私たちが望む未来を作るために東京大学大学院で農学生命科学科を専攻し、日々研究をしています。

レストランの活動に関する最新情報やL'Effervescenceとのつながりは、Instagramアカウント @leffervescence、もしくはinfo@leffervescence.jp までメールでお問い合わせください。

About SingleThread

SingleThreadは、持続可能な農場と卓越した料理を融合させ、農とレストランの関係を単なるサイドストーリーで終わらせることなく、体験の中心として繋いでいます。カイルとカティナは、「おもてなし」の心を大切にし、お客さまのあらゆるご要望へ柔軟にお応えしています。SingleThreadは、ソノマで初の、且つ唯一のミシュラン3つ星レストランであり、The World's 50 Best Restaurantsの「Miele One to Watch」賞を受賞しています。2020年、ミシュランガイドはSingleThreadに、美食のサステナビリティに関する取り組みを評価し、米国で初めて「グリーンスター」を授与されています。2021年10月、SingleThreadはThe World's 50 Best Restaurant Awardsで37位に選ばれ、SingleThreadは、世界中の独立型高級ホテルとレストランが加盟する国際協会、ルレ・エ・シャトーに加盟しています。詳しくは、www.singlethreadfarms.com をご覧ください。

【会社概要】

会社名：株式会社CITABRIA

所在地：106-0031 東京都港区西麻布2-26-4 HOWA西麻布1F

代表者:石田 聡

設立:2001年1月

URL:<http://www.citabria.co.jp/>

事業内容:レストラン事業、バー事業、ケータリング事業、店舗コンサルティング事業

【お客様からのお問い合わせ先】

レストラン レフェルヴェソンス

TEL:03-5766-9500

e-mail:info@leffervescence.jp

【本リリースに関する報道お問い合わせ先】

《御社名》、《部署名》、《ご担当者名》をお知らせ頂き下記までご連絡下さい。

TEL:03-5766-9500

e-mail:press@leffervescence.jp