

各位

平成29年10月18日

会社名 株式会社エスクリ

代表者名 代表取締役社長 渋谷 守浩

(コード番号:2196 東証一部)

最年少でフランス・ミシュランの星を獲得の人気シェフ
松嶋啓介氏監修のフルコース料理もチョイス可能！
【リプロポーズ】極上のお料理で忘れられない記念日を



KEISUKE MATSUSHIMA
FRANCE



挙式・披露宴の企画・運営を主たる事業として展開する株式会社エスクリ(本社:東京都港区、代表取締役社長:渋谷守浩、東証一部:証券コード2196 以下、エスクリ)は、株式会社 ACCELAIRE(代表取締役:松嶋啓介※1)と業務提携しました。これにより、エスクリが運営する結婚式場「ラグナヴェール AOYAMA」でリプロポーズを申し込まれたお客様は、これまで通り同会場での会食、または東京都渋谷区のレストラン「KEISUKE MATSUSHIMA」での松嶋啓介氏(以下、松嶋氏)監修の会食を注文することが出来るようになります。

エスクリでは、結婚記念日などに感謝を伝え、夫婦や家族との絆を再び誓うセレモニー「リプロポーズ」を平成 28 年 11 月 22 日(いい夫婦の日)よりサービスを開始し、これまで順調に受注を重ねてきました。

今回料理監修をする松嶋氏は、25歳でニースにオープンしたレストランが外国人としては最年少でフランス・ミシュランの一ツ星を獲得し、さらに日本人初、そして最年少で「フランス芸術文化勲章」授与という快挙を成し遂げました。

最近では特に、今の時代は簡単・時短な料理が多いが、もう一度、きちんとした歴史と文化をふまえて原点にかえてやさしい料理、日本人らしいディテールへのこだわりを発揮して自然の力を引き出すような料理を追求。例えば、うまみと薬味の相乗効果でおいしくヘルシーに食べられる料理を提唱中。

こうした松嶋氏の原点回帰のスタンスは、夫婦円満や家族の絆を深めるリプロポーズとも親和性があると考え、今回の提携に至りました。今回の提携を通して、更なる顧客満足、ひいてはリプロポーズ文化の普及に努め、家族・夫婦の絆の醸成に寄与してまいります。

※1 松嶋啓介氏

20歳で渡仏し、25歳にて南仏ニースに「Restaurant Kei's a Passion」をオープンし、開店から3年目に「ミシュラン'06年版」で、外国人シェフとして最年少で一つ星を獲得。のちに店名を「KEISUKE MATSUSHIMA」に変更。フレンチの新世代騎手として注目を集める。2009年6月、Restaurant-I(レストランアイ)を東京・神宮にオープン。2010年には、フランス政府より「フランス芸術文化勲章」を授与

■ リプロポーズオフィシャルサイト

<https://repropose.jp/>

■ ラグナヴェール AOYAMA オフィシャルサイト

<https://www.lagunaveil.com/>

■ KEISUKE MATSUSHIMA オフィシャルサイト

<http://keisukematsushima.tokyo/>

< KEISUKE MATSUSHIMA の料理内容(例) >

6,000 円(税サ別)メニュー例 (全 4 皿)

【前菜】 サラダニソワーズ 夏スタイル 2017

【温前菜】 ニースの伝統的な郷土料理ラタトゥイユ

【メインディッシュ】 鴨胸肉の備長炭焼き ソースビガラード アンディーブのムニエル

【デザート】 パイナップルのカネロニ仕立て バジル風味のパイナップルのソルベ ムラングシトロン

【コーヒー】

10,000 円(税サ別)メニュー例 (全 5 皿)

【前菜】 鱸のカルパッチョ フヌイユのサラダ ジャガイモのエクラゼ シトロンコンフィのヴィネグレット

【温前菜】 フォアグラのスープ仕立て ゴボウのピューレとサマートリュフのコポーを添えて

【お魚料理】 KEISUKE MATSUSHIMA 特製ブイヤベース 白イカのソテー

【お肉料理】 仔羊のロースト ニース風ラタトゥイユ 肩肉のカイエット クミンとカレー風味 バジリコ風味の仔羊のジュ

【デザート】 いちじく”ルカポン”はちみつ風味のいちじくのコンポート フヌイユのメレンゲ ローリエ風味のクリーム

くるみのアイスクリーム

【コーヒー】



写真はイメージです

<ラグナヴェール AOYAMA 料理内容(例)>

①6,000 円(税サ別)メニュー例(全 5 皿)

【前菜】三浦野菜と帆立のカルパッチョ 無花果のビネグレット

【温前菜】鴨フォアグラ ポワレとリゾット

【魚料理】金目鯛のブイヤベース

【肉料理】茨木県行方産美明豚ロース オイルバスキュイ 新生姜のタップナード

【デザート】季節の果実 桃とココナッツブランマンジュのソルベ

【コーヒーまたは紅茶】

【パン】

②10,000 円(税サ別)メニュー例(全 7 皿)

【前菜】三浦野菜とオマールエビのテリーヌ

【温前菜】～フランス産鴨フォアグラ～ ポワレとフラン 無花果のソース

【鮑】コンフィーとリゾット

【魚料理】スズキのポワレ ブールブラン

【お口直し】シャンパーニュのソルベ

【和牛】低温ロースト調理とトリュフソース

【デザート】マンゴーとライムのセミフレッド お花のエッセンスを添えて

【コーヒーまたは紅茶】

【パン】



写真はイメージです

会社概要

社 名 : 株式会社エスクリ
設 立 : 平成 15 年 6 月
資 本 金 : 5 億 9,463 万円(平成 29 年 3 月 31 日現在)
所 在 地 : 東京都港区西新橋 2-14-1 興和西新橋ビル B 棟
上 場 市 場 : 東京証券取引所市場第一部 (証券コード 2196)
従 業 員 数 : 1,065 名(平成 29 年 3 月末時点グループ全体 パート・アルバイト除く)
年 商 : 連結 294 億 77 百万円(平成 29 年 3 月期)
代 表 者 : 代表取締役会長 岩本 博/代表取締役社長 渋谷 守浩
事 業 内 容 : 挙式・披露宴の企画・運営を行うブライダル事業
U R L : <http://www.escrit.jp/>

【グループ会社】

株式会社渋谷(本社:奈良県桜井市)
株式会社エスクリマネジメントパートナーズ(本社:東京都港区)
SHIBUTANI エステート・パートナーズ株式会社 (奈良県橿原市)
ESCRIT HAWAII INC. (ハワイ州ホノルル市)

【直営店】

■首都圏

ラグナヴェール AOYAMA、ロザンジュイア、ラグナヴェール TOKYO、ザ マグナス TOKYO、シャルマンシーナ TOKYO、アンジェリオン オ プラザ TOKYO、アルマリアン TOKYO、アヴェニールクラス TOKYO、ルミヴェール TOKYO、南青山サンタキアラ教会、パラッツォドゥカーレ麻布、ラグナスイート ホテル&ウエディング新横浜、ラグナヴェール SkyTerrace

■東海

ラグナスイート ホテル&ウエディング名古屋、ラグナヴェール NAGOYA

■関西

ア・ラ・モード・パレ&ザ リゾート、ラグナヴェール PREMIER、ラグナヴェール OSAKA

■九州

アルマリアン FUKUOKA

■東北

ラグナヴェール SENDAI、アンジェリオン オ プラザ SENDAI

■北陸

ラグナヴェール KANAZAWA

■沖縄

セントレジェンダ OKINAWA

【運営サービス】

ルクリアモーレ、得ナビウエディング、ブライディール、フォトウエディング スマクリ、パーティーハンター、マリクリ

【運営受託・コンサルティング】

Fish Bank TOKYO

【株式会社エスクリマネジメントパートナーズ運営店】

ラフィネ・マリアージュ迎賓館、渭水苑／祥雲閣、ラ・ポルト ザ・ライヴラリー、ラ・ポルト リズムリーフ、ラ・ブランシユ富山、クイーンズコート・グランシャリオ、シャルム・ド・ナチュラル、セントミッシェル ガーデンウエディング、アヴェールブランシエ

PR・取材に関するお問い合わせ先

株式会社エスクリ 広報室 TEL: 03-3539-7653