

【PRESS RELEASE】

2023年4月3日

報道関係者各位

和のオーベルジュ「Auberge TOKITO」東京・立川に4月6日（木）開業
～「アルティザン・キュイジーヌ」をコンセプトに、
職人が集結して真の豊かさを追求した新たな日本料理や体験を提供～



株式会社立飛ホスピタリティマネジメント（東京都立川市／代表取締役：村山正道）は、東京・立川エリアに食房と茶房、宿房から構成する「Auberge TOKITO（オーベルジュ ときと）」（www.aubergetokito.com）を、2023年4月6日（木）に開業いたします。

「SORANO HOTEL」（2020年6月開業）に続き、JR南武線「西国立」駅から徒歩1分の場所に誕生する「Auberge TOKITO（オーベルジュ ときと）」は、一步足を踏み入れると閑静で落ち着いた空間が広がります。老舗料亭「無門庵」の跡地に、その歴史的建物の一部と庭園を継承し、食房と茶房、1日4組限定の宿房として生まれ変わります。

ゲストの“到着時から出発時までをフルコース”と捉えて料理人が滞在中のあらゆる「とき」をプロデュースする「Auberge TOKITO」で提供する料理のコンセプトは、「Artisan Cuisine for New Luxury（アルティザン・キュイジーヌ）」。「フランス語で“職人”を意味する「アルティザン」、 “料理”を意味する「キュイジーヌ」の通り、料理人

Auberge TOKITO

〒190 - 0022 東京都立川市錦町一丁目24番地26

Auberge TOKITO

1-24-26 Nishiki-cho, Tachikawa, Tokyo 190-0022 Japan

Tel 042 - 525 - 8888（代表） www.aubergetokito.com

Auberge TOKITO



のみならず、食材の作り手である生産者や猟・漁師、そして料理の一部となる器の作家など関わるすべての職人がワンチームとなり、一方通行の料理ではなく、ゲストの望みのために技術を駆使して、ひと皿ひと皿に精魂を込めます。

総合プロデューサー 総料理長 石井義典、総支配人 料理長 大河原謙治のミシュランスター・シェフのもとに、国内外で技術を磨いた料理長 日山浩輝や副料理長 佐澤慧、副料理長 上野賢一郎、ペストリーシェフ 黒岩加奈子らが集結。伝統の懐石料理の縛りやルール、高級食材などから解き放たれた自由な発想で、真の豊かさを追求した新たな日本料理を提供します。

ゲストのあらゆる「とき」と向き合い、幸せで満たされる場所であるよう、さらに、豊かな日本文化を「鴛（とき）」のように優雅に世界へと飛び立たせることを目指してまいります。



クラシック&モダン - 中庭を望む食房

めぐるめぐみ「Artisan Cuisine」

「Auberge TOKITO」で提供する料理は、ヒト、食材、土、すべてのめぐみに感謝と敬意を払い、国内のみならず、世界や未来へ向けて循環させていくというサステナブルな考えを根底に持っています。皿の上に盛り付けられた料理に留まらず、そこに至るまでの生産者の思いや哲学、ストーリー、料理を彩る器や空間、さらには取り巻く地域や環境にまで料理人が考えを巡らせ、国内外での豊富な経験と高い技術をもってコースメニューを組み立てます。

高価な食材や高級な食器を駆使した既存の高級ではなく、本当に豊かだと感じるプライスレスな食体験を提供するため、7つの約束を実行してまいります。

<Artisan Cuisine for New Luxury アルティザン・キュイジーヌ「7つの約束」>

- 日本の豊かなめぐみを全国に追い求め、伝説の猟師や究極の食材を探し続けます。
- 食の世界に真のサステナビリティを生むため、いのちのめぐみを余すところなくめぐらせます。
- 捨てられるはずの食材を、技術と手間ひまをかけて最高の味へと昇華させます。
- 器のあり方を問い直し、ひとつひとつの料理に合う皿を、料理人が自ら生み出します。
- 大切な食材や技術を受け継ぎ、その背景を物語として丁寧に伝えます。
- 料理をつくる幸せを求め、笑顔の耐えない食の場を生み出します。
- 才能あふれる「食の匠」を集め、それぞれがときとの思いを持って世界へと羽ばたきます。



「Auberge TOKITO」の真髄となる食房

「Auberge TOKITO」の真髄となる食房は、料理人の手捌きを間近に見られる宿泊者優先のカウンター席（10席）のほか、手入れの行き届いた中庭を望むホール席（全22席）、プライベートパーティーやビジネス、冠婚葬祭など幅広い用途に最適な個室（各4席×3室）と離れ（最大20名×1室、3分割可能）を設えます。

料理人が現地に赴き、厳選した日本各地の食材を使ったコースメニューは、12品前後で構成し、季節に応じて変化を見せます（カウンター席 63,250円～/人、ホール席 31,625円～/人、いずれも税・サービス料込）。国内外で活躍する料理人が集結した「Auberge TOKITO」では、基礎を大切にしつつも新たな発想や挑戦を続け、鰹・昆布のほかに野菜やジビエ、生ハムなどから出汁をとります。

また、五感で味わっていただけるようにとの思いから、総合プロデューサー兼総料理長の石井が自ら作陶した独自の食器も用いて提供します。建設時に掘削した土や伐採された木を利活用して器や箸として新たな息吹を吹き込むほか、調理時や使用済みの箸を燃やす際に排出する炭の灰を陶器制作時の釉薬として再利用します。

そのほか、和を感じる文様と西洋から伝わった技巧を融合させた繊細なガラス細工の江戸切子を使った器や、吹きガラスや磨りガラスを得意とする国内のガラス作家に加えて、漆の伝統を途絶えさせまいと現代的な表現をする漆作家、生まれ育った土地を世界的視点から捉えて活躍する備前の若手作家グループなど、それぞれの職人が紡ぐ器とストーリーにもご注目ください。



“うじお” 堀口切子の器に盛られた鮓

わび・さびに触れる茶房

庭園にひっそりと佇む、まるで隠れ家のような茶房の木戸を開くと、茶の美意識の世界が広がります。東京・中目黒にある「茶方薈 (Saboe)」監修のもと、陰陽の調和が織りなす空間で地域、風習、時代、製法により多彩に進化した日本のお茶文化を現代的に解釈した、新しい安らぎと愉しみを体験いただけます。

掘り炬燵とハイチェアから成る全16席では、季節に応じてメニューが変わる「茶請箱」(ちゃうげばこ)と3種類のお茶がセットになったアフタヌーンティー(7,590円~/人、税・サービス料込)を提供。茶房内には、老舗料亭「無門庵」時代から受け継がれる、炉を切った茶室もあります。

都心の喧騒を忘れて心身を回復する宿房

石畳や石庭を抜けた先に現れる、全4室に限定した宿房は、心身の回復をテーマに、料理人がすべてのサービスを行う宿だからこそ届けられる、究極のくつろぎをお届けします。滞

在時にゲストが長い時間を過ごす客室は、リビング、寝室、地下 1,300m から汲み出した温泉かけ流し露天風呂付きのバスルーム、専用のスパトリートメントベッド、ミニキッチンを完備した、106 m²の開放感溢れる空間です（「開業記念特別プラン」342,250 円～/2 名利用
夕・朝食付き 税・サービス料込）。



障子や土壁といった日本文化を取り入れた、落ち着きと重厚感のある室内は、良質な睡眠から最高の目覚めを体験できるよう、各室それぞれに厳選した寝具を取り揃えます。読書や語らいの「とき」を過ごせるようリクライニング機能を搭載したベッドをはじめ、電磁波の影響や地磁気の乱れがないことから快眠環境をサポートするメタルフリーのウッドスプリング、弾力性と通気性を兼ね備える馬毛まくらなど、滞在時に触れるものからも日本の文化や魅力を発信してまいります。

さらに、非日常の「とき」を過ごしていただけるよう、レコードプレーヤーと高品質のスピーカーを設置。50 枚以上のアナログレコードからお好みの音楽を選ぶことができ、思い思いにお過ごしいただけます。

【Auberge TOKITO（オーベルジュ ときと）施設概要】

名称：Auberge TOKITO（オーベルジュ ときと）

住所：東京都立川市錦町一丁目 24 番地 26

電話番号：042-525-8888

開業予定：2023 年 4 月 6 日（木）

施設構成：

■ 食房

席数：カウンター 10 席、ホール 22 席、個室 3 室（各 4 席）、離れ（3 分割宴会場）1 室
（最大 20 名）

営業時間：ホール <昼>12:00～、13:00～ <夜>18:00～、19:30～（昼夜共に二部制）
カウンター <夜>19:00～

■ 宿房

客室数：4 室（全室温泉かけ流し露天風呂付、スパトリートメントルームを含む全室 106 m²）

■ 茶房

席数：16 席

営業時間：<ティータイム>11:00～16:30 完全予約制（2 時間制）
<バータイム>19:00～23:00

敷地面積：3,737.10 m²

延床面積：1,629.19 m²（地上 1 階）

アクセス：JR 南武線「西国立」駅から徒歩 1 分

経営：株式会社立飛ホスピタリティマネジメント（株式会社立飛ホールディングス 100% 子会社）

所在地：東京都立川市栄町 6 丁目 1 番地

代表取締役：村山正道

取締役 COO：坂本裕之

総合プロデューサー 総料理長：石井義典

総支配人 料理長：大河原謙治

公式 HP：www.aubergetokito.com

- ### -

【お問い合わせ先】

株式会社立飛ホスピタリティマネジメント

Auberge TOKITO 開業準備室 岩元、村山

TEL：042-525-8888

E-mail：info@aubergetokito.com

【本件に関するお問い合わせ先】

オーベルジュ とくと PR 事務局（株式会社スキュー内）

担当：秋元・玉越

TEL：03-6438-9808

E-mail：tokito_pr@skewinc.co.jp

本リリースに掲載されている画像は、以下よりダウンロードいただくことができます。

<https://bit.ly/3TSKwOZ>