

2009年10月27日

## 鈴鹿サーキット 新レストラン開業について

鈴鹿サーキットは、「家族で楽しめるリゾート」をコンセプトとし、2010年3月に新レストランが開業および、中庭の改装、エリア内駐車場の増床を行います。

また長年ご愛顧いただきました、レストラン街「味の街」は新レストラン開業に合わせて営業を終了させていただきます。

### 鈴鹿サーキット新レストラン概要

日本の飲食店舗デザインのオーソリティといわれる、株式会社神谷デザイン事務所、神谷利徳氏とのコラボレートにより、全く新しいレストランが誕生します。1階は鈴鹿サーキットを訪れる多くのファミリーに向けたリゾート感溢れるカフェと自然派ビュッフェレストラン。2階は世界のセレブリティが訪れる鈴鹿サーキットのまた違った一面が体験できる、優雅な雰囲気のホテルレストランです。レストランメニューの開発にはキッチンエヌの中村新氏を迎え、今までにない健康的で豊かな発想の料理を提供します。

場所：鈴鹿サーキットフラワーガーデンホテル内 現フラワープラザ

開業時期：2010年3月20日

総投資額：約6億円

< 1階 >

#### 「GARDEN KITCHEN」(仮称)

鈴鹿サーキットのメインターゲットであるファミリーのお客様にご満足いただけるよう、安全・安心な地元食材をメインに、健康的な調理法でアレンジした料理の数々を、自由で楽しい空間で味わうことの出来るビュッフェレストランです。

##### 【店舗概要】

場所：鈴鹿サーキットフラワーガーデンホテル内 現フラワープラザ1階

業態：和洋ビュッフェレストラン

席数：330席

#### 「LILY CAFE」(仮称)

中庭の眺望と一体感のある、開放的なリゾートが満喫できるカフェ。ファミリーで楽しめる健康的な本格カフェメニューと鈴鹿サーキットらしい演出の数々が施されます。

##### 【店舗概要】

場所：鈴鹿サーキットフラワーガーデンホテル内 現フラワープラザ1階

業態：軽食・カフェ

席数：130席(テラス席含む)

< 2階 >

## 「ROSE GRILL」(仮称)

ダイナミックでアダルトなグリルレストラン。ステージのようなライブ感のあるセンターグリルから、一流シェフの手によって炎と共に繰り出される、地元高級食材を使用したメニューの数々。大人のおもてなしに対応したエンターテインメントレストランです。バーや個室も設け、パーティやウエディングなど様々なニーズにお応えすることが可能です。

### 【店舗概要】

場所：鈴鹿サーキットフラワーガーデンホテル内 現フラワープラザ2階

業態：グリルレストラン、バー

席数：140席(個室含む)

< イメージパース図 >



GARDEN KITCHEN (仮称)



LILY CAFE (仮称)



(1階) エントランスイメージ



ROSE GRILL (仮称)

本件に関するお問い合わせは・・・

株式会社モビリティランド 鈴鹿サーキット広報・宣伝販促室

TEL 059・378・1111 (代)

担当：上甲(じょうこう)

## 参考資料

### 【店舗デザイン】

株式会社神谷デザイン事務所

代表取締役 神谷利徳

(プロフィール)

1961年愛知県西尾市に生まれる。

大学在学中からバーテンダーを経験、1987年に内装設計の「神谷デザイン事務所」、1994年に家具・照明などプロダクトデザイン製作の「ノーリ・インターナショナル」を設立。商業空間における設計デザイン・インテリアプロダクト製作・経営マネジメント・フードコンサルといったトータルサポート体制を整え、これまでに店舗・住宅・商業施設を1000軒以上手がける。

2006年秋に韓国事務所を現地法人化し、2007年には環境事業に取り組むエコロジー事業部、2009年には沖縄事務所を設立。

近年、仕事範囲は本業だけにとどまらず、地域再生事業や文化面にも力を注いでいる。

株式会社神谷デザイン事務所 担当：長谷川

〒460-0012 名古屋市中区千代田4-4-27ニューハウスビル千代田2F

TEL:052-324-1224 / FAX:052-324-1225 / E-mail:k-hasegawa@kamiyad.jp

### 【料理メニュー開発】

株式会社キッチンエヌ

代表取締役 中村新

(プロフィール)

1959年和歌山県生まれ。辻調理師専門学校の教職を経て渡欧。三ツ星レストラン等で修行を積み、帰国後はフランス料理店のシェフを歴任。1995年に開業したホテルピエナ神戸では、総料理長を勤める。1998年、店舗開業の指導や料理人の地位向上、食文化への貢献をはじめ、食に関する全ての指導を目的とした「株式会社キッチンエヌ」を設立。銀シャリと干物「一夜一夜」のプロデュース、また「カフェアンドミールムジ」の顧問をするなど、数々の食ビジネスコーディネートを手がける。

著書「売れるメニュー作りの極意」

「となりのカフェが儲かっている本当の理由」、「繁盛の掟 A to Z」

株式会社キッチンエヌ 担当：中條

〒654-0113 神戸市須磨区緑が丘2-6-11

TEL:078-747-5508 / FAX:078-747-5518 / E-mail:chujo@kitchen-n.co.jp

本件に関するお問い合わせは・・・

株式会社モビリティランド 鈴鹿サーキット広報・宣伝販促室

TEL 059-378-1111 (代)

担当：上甲(じょうこう)