

2010年1月19日

## 2010年3月20日OPEN! 鈴鹿サーキット 新レストラン名称決定のご案内

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20日に新レストランを開業いたします。今回、新レストラン名称が決定いたしましたので、ご案内申し上げます。

また長年ご愛顧いただきました、レストラン街「味の街」は3月14日をもって営業を終了させていただきます。

### 鈴鹿サーキット×多彩なプロデューサー陣

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自然派ビュッフェレストランとカフェ。2階は世界のセレブリティが訪れる鈴鹿サーキットの一面が体験できる、優雅な雰囲気のグリルレストランです。

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。

さらに「サムライ日本プロジェクト」総合プロデューサーの安藤竜二氏が店舗名称・ロゴ開発を始めとしたブランディングを手掛けます。

### 鈴鹿サーキット 新レストラン概要

場所：鈴鹿サーキットフラワーガーデンホテル内 S-PLAZA (旧フラワープラザ)

開業時期：2010年3月20日

< 1階 >

#### ナチュラルビュッフェ「そら・たべよ」

ナチュラルビュッフェ「そら・たべよ」は、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をご提供いたします。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 S-PLAZA (エス・プラザ) 1階

業態：和洋ビュッフェレストラン

席数：約330席



#### オーガニックカフェ「Sunpo」

オーガニックカフェ「Sunpo (さんぽ)」は、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です。ファミリーで楽しめる健康的な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 S-PLAZA (エス・プラザ) 1階

業態：軽食・カフェ

席数：約130席 (テラス席含む)



< 2階 >

## エンターテイメント グリル&バー「SHUN」

エンターテイメント グリル&バー「SHUN（しゅん）」は、ダイナミックでアダルトなグリルレストランです。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練り出される地元高級食材を使用したメニューが提供されます。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 S-PLAZA（エス・プラザ）2階

業態：グリルレストラン、バー

席数：約140席（個室含む）

<建物名称>

## S-PLAZA

S-PLAZA（エス・プラザ）は、1階には ナチュラルビュッフェ「そら・たべよ」、オーガニックカフェ「Sunpo」、2階には エンターテイメント グリル&バー「Shun」を展開する、鈴鹿サーキットのメインダイニングと呼ぶにふさわしい施設です。緑あふれるホテルの中庭に面したエリアで、安らぎのひとときをお過ごしください。

※鈴鹿サーキットフラワーガーデンホテル内 旧フラワープラザ

## S - PLAZA

<イメージパース図>



↑ナチュラルビュッフェ「そら・たべよ」



↑オーガニックカフェ「Sunpo」



↑ブライダルイメージ（SHUN）



↑エンターテイメント グリル&バー「SHUN」

鈴鹿サーキットは園内施設の点検・整備のため、1/25(月)～2/7(日)の間を休業とさせていただきます。

## 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留まらず、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

### 【ブランディング】

株式会社DDR  
代表取締役 安藤竜二  
(プロフィール)

1971年愛知県岡崎市に生まれる。

地域を元気にするプロジェクト「サムライ日本プロジェクト」総合プロデューサー。国内外のこだわり企業やプロダクトなどのブランディングを多数手がけ、2007年経済産業省より地域中小企業サポーターにも任命される。

株式会社DDR 担当：関戸  
〒444-0038 岡崎市伝馬通2-8 サカエヤビル3F  
TEL:0564-65-7533 / FAX:0564-65-7588 / E-mail:info@ddr38.com