

# THE CELLAR

AT FRED SEGAL



CALIFORNIA WINE BAR & RESTAURANT

関西初の「フレッドシーガル」レストランが3月26日(日)神戸に誕生！  
西日本最大級！200種以上のカリフォルニアワインがラインナップ  
～”肉の聖地”と呼ばれる東京・有名店のシェフが監修する肉料理も～  
3月21日(火)11:00～12:30メディア試食会開催



2017年3月26日(日)、神戸・旧居留地に西日本最大級のカリフォルニアワインと肉料理が楽しめるレストラン「THE CELLAR AT FRED SEGAL (以下”THE CELLAR”略)」をオープンいたします。「THE CELLAR」は、アメリカ西海岸生まれのライフスタイルショップ「フレッドシーガル (Fred Segal)」の関西では初となるレストラン業態として、神戸・旧居留地のランドマークである商船三井ビルディングの2階に誕生します。今回の出店は、周辺店舗開発30年を迎える大丸神戸店の取り組みの一環としてオープンいたします。

「THE CELLAR」は、カリフォルニアワインのみを取り扱う珍しいレストランです。1番の特徴は、西日本最大級のカリフォルニアワインの品揃えです。最大1048本所蔵可能なワインセラーを備え、約200種以上のワインをご提供いたします。カリフォルニアワインとは、西海岸の温かな気候の元、完熟して育ったぶどうから作る濃縮感のあるワインです。その中でも最も有名なワインの1つであるオーパス・ワンから、1本数十万円もの高額ワインやマリリン・モンロー主演のハリウッド映画から懐かしのワンシーンを切り取ってラベルにした「マリリン・メルロー」のワインなど個性的なラインナップを取り揃えます。

また、料理監修には肉料理ファンに愛され、”肉の聖地”とも呼ばれる東京・銀座に店を構える「マルディグラ(Mardi Gras)」の和知徹(ワチ トオル)シェフを迎えました。兵庫県淡路島出身の和知シェフにとって、地元である関西での料理監修は今回が初となります。和知シェフが最も得意とする肉料理をはじめ、海に囲まれた淡路島で生まれ、カリフォルニアを愛し何度も足を運んでいる和知シェフが作り出すカリフォルニア料理をご用意しました。肉料理がメインでありながらも、西海岸を思わせるフレッシュフルーツや新鮮な野菜を合わせたヘルシーで色鮮やかなメニューが揃います。大阪・本町に店を構える人気ベーカリー「パンデュース」と和知シェフが共同開発した「THE CELLAR」オリジナルブレッドもご用意します。

【画像データはこちらよりダウンロードをお願いします】

<http://ur0.biz/C5Py>

<本件に関する報道関係の皆様からのお問い合わせ先>

TRANSIT GENERAL OFFICE 担当：松波・中村

MAIL [west-press@transit-web.com](mailto:west-press@transit-web.com) / TEL 06-7777-6600



## 料理監修

Mardi Gras (マルディ グラ)  
和知 徹 (ワチ トオル)

1967年、兵庫県淡路島出身。高校卒業後、辻調理師専門学校に入学。翌年、フランス校で半年間の研修に励み、その後ブルゴーニュの1つ星に就業。帰国後は、「レストランひらまつ」に入社。在籍中にパリの1つ星で研修し、帰国後ひらまつ系列の飲食「アポリネール」料理長に就任。退職後、銀座「グレープガンボ」の料理長を3年務める。2001年に独立、「マルディ グラ」をオープン。肉料理ファンに愛され東京・銀座に店を構えること16年、和知徹が作り出す肉料理は人々を魅了し続けている。



【DINNER TIME】  
アペタイザー



【DINNER TIME】  
集合体イメージ



【TEA TIME】  
アフタヌーンティー

※画像はイメージとなります

【LUNCH】 11:00～15:00(L.O.14:30)

パスタランチ・サンドランチ・THE CELLAR ハンバーグランチ・スペシャルランチの全4種からセレクト。気軽なランチから贅沢なランチまで楽しめます。

【TEA TIME】 15:00～17:00

4種類のスペシャルなスイーツをご用意。中でもアフタヌーンティーセットが特徴です。太陽とガーデンをイメージした優雅でフォトジェニックな一品。

【DINNER TIME】 17:00～23:00(FOOD L.O.22:00/DRINK L.O.22:30)

監修シェフ和知徹が、アメリカで食べてから忘れられない味を再現したTボーンステーキから、兵庫県の御膝元・ブランド和牛の原種但馬牛、神戸ポークなどジューシーでボリューム満点の肉料理が揃います。

## 『THE CELLAR』 概要

店名：THE CELLAR AT FRED SEGAL

よみ：ザ▲セラー▲アット▲フレッド▲シーガル

オープン日：2017年3月26日(日)

※2017年3月18日(土)～3月25日(土)の期間中、ランチタイムとカフェタイムのみプレオープンとして営業予定  
プレオープン中の営業時間：11:00～16:00(L.O.15:30)

場所：兵庫県神戸市中央区海岸通五番地 商船三井ビルディング Fred Segal 2F

席数：68席 面積：308平米(93坪) 平均客単価：昼1,500円 夜：5,000円

定休日：不定休

電話番号：078-381-8664

営業時間：11:00～23:00(FOOD L.O.22:00/DRINK L.O.22:30)

WEB：the-cellar.jp ※3月9日開設予定

事業主：MFSJダイニング株式会社 運営・プロデュース：トランジットジェネラルオフィス

**ご出席返信シート**  
**【返信先FAX】 06-7777-6400**

**「THE CELLAR AT FRED SEGAL」**

**メディア内覧会のご案内**

**日時：3月21日（火）11：00～12：30**

**場所：兵庫県神戸市中央区海岸通五番地**

**商船三井ビルディング2F**

**受付：10:30～商船三井ビルディング Fred Segal 前**

誠にお手数ではございますが、**3月17日（金）12：00**までに返信をお送りくださいますよう、お願い申し上げます。

御社名

---

媒体名

---

ご芳名

計（ ）名様

---

TEL/FAX

---

E-mail

---

当日携帯電話

---

ご撮影 有（スチール／ムービー／レポーター） ・ 無

---

掲載・放送予定日

---

備考欄

---