

ジャンルや国籍にとらわれない多様性時代の新スタンダード 気鋭のシェフが生み出すモダンフュージョン料理とワインが揃う大人ビストロ 『meso』5月31日(金) 下北沢にオープン

「クラヤミ食堂」や「値決めレストラン」など、食の新しい価値創造に挑戦している株式会社シェフズバンク（本社：東京都世田谷区、代表取締役社長：桑原大輔）は、多彩なキャリアをもつ原島正幹シェフとタッグを組み、ジャンルレスかつボーダレスな料理とナチュラルワインが楽しめるビストロ『meso』を、5月31日（金）下北沢にオープンします。

meso



■ 原島正幹シェフによるジャンルレス&ボーダレスな料理とワインが楽しめる新ビストロが下北沢に誕生

原島正幹氏は、都内ホテルレストランでキャリアをスタートさせ、料理雑誌のスタイリングや飲食店舗のプロデュース業務に携わった後、渡豪。シドニーのレストラングループでスーパーバイザーを経て、コンテンポラリーオーストラリアンをコンセプトにしたレストランで料理長を務めました。帰国後は新しいホテルブランドのメニュー開発や、調理学校講師として活躍するなど、多彩な経歴をもつ料理人です。

この度、「ワインを楽しむ料理店」をコンセプトに、フレンチをベースにアジアや和のエッセンスを取り入れたコンテンポラリーな料理とワインが揃うビストロ『meso』をオープンいたします。店名の『meso』は「中間」を意味します。昔からアートやサブカルチャー、ファッションなど多様な文化を享受してきた街「下北沢」で、フーディーたちを唸らせる、1つのジャンルに偏らない「新しい食体験」を発信します。



原島正幹シェフ

■ 自由な発想で生み出すモダンフュージョン料理×ナチュラルワイン

料理は、前菜、メイン、メのひと皿、デザートのカテゴリーごとに、旬の食材を使用した多彩なメニューをご用意いたします。全てのカテゴリーでベジタリアン・ヴィーガン・フィッシュラバーズやミートイーターなど多様な嗜好に対応しており、様々なニーズを持つ方が同じテーブルで気兼ねなく料理をお楽しみいただけます。

ワインセラーには、ナチュラルワインを中心に世界各国から厳選したワインを豊富にラインナップ。常時15種類以上取り揃えるグラスワインは、一律880円（税込）でご注文いただければ、ワインのランクによって40ml～80mlでご提供することで、希少なワインも気軽に味わっていただけます。

■ シェフとの会話が弾む最大14席のフルフラットカウンター

店内は、グレーとベージュを基調にしたシンプルモダンな空間。一番の魅力は、14席のロングフラットカウンターです。シェフが目の前で調理するオープンキッチンならではのライブ感が、美味しい時間を演出します。アラカルトに加え、コースメニューやパーティープランもご用意し、デートや記念日はもちろん、友人との集まりなどのデイリーユーズ、ビジネスの会食など、幅広いシーンでご利用いただけます。さらに、最大8名まで着席いただけるビッグテーブルを設け大人数にも対応しています。

当社はこれからも、「食」の多面的な価値を活用し、「食」との向き合い方や楽しみの新たな提案に挑み、人々の豊かな人生や世の中の諸問題の解決につながる企業活動を目指してまいります。



軽く焼いたトレビス 白インゲン豆のペースト
1,320円

苦味強いトレビスの表面を軽く焼き、特製のセサミンネグレットをかけて。ほろ苦さの中に甘みをプラスした白インゲン豆のペーストをつけてお召し上がりいただけます。

[V] ヴィーガン対応メニュー



炙りメサクラマス バルサミコベリーと麴フロマージュブラン
1,980円

メ鯖ではなくメ鱈としての一皿。バルサミコやブルーベリー、味醂を合わせたメ酢に漬けたサクラマスを軽く炙り、同じく酸味のあるバルサミコ醤油のベリーソースと麴のフロマージュブランを添えて。



ワインとハーブのマグロコンフィ
クリームアンチョビソース 1,650円

白ワイン・オレガノ・ガーリック・オニオンなどを混ぜ込んだオリーブオイルに漬けたマグロを低温でじっくり調理した、しっとりとしたマグロのコンフィ。アンチョビを効かせたバーニャフレイダをもとにしたクリーミーなソースを絡めて。



ラムミートのパテ ベコリーノとプリオッシュトースト
770円

ラム肉をセイジ・タイム・ローズマリーなどのハーブや、クローブ・コリアンダーなどのスパイスでじっくり煮込み舌触りの良いパテにしました。パプリカの酸味が効いたソースとベコリーノロマーノ、プリオッシュのトーストを添えた一皿。



グラスフェッドビーフステーキ
椎茸と長葱のマデラソース 4,400円

自然放牧で牧草のみを食べて育った牛肉を使用。赤身が多くお肉本来の味や香りをお楽しみいただけるよう、シンプルにステーキとしてご提供。椎茸と長葱をベースにしたさっぱりとしたソースで肉本来の味わいを引き立てています。



ポークカルニータスライス
ノーマルサイズ 1,980円 / ニロサイズ 990円

スパイス、フルーツなどで漬け込んだ豚肉をラードでじっくり煮込む南米料理のカルニータスをもとに、中国たまり醤油や昆布出汁などを加えアレンジしたポーク煮込み。3種の米（バスマティ、ジャスミン、あきたこまち）を日本酒、昆布、生姜で炊き込んだライスと相性抜群です。

※写真はイメージです。
※価格は変更になる場合がございます。
※表示は税込価格です。
※季節や食材の仕入れにより変更になる場合がございます。

おすすめドリンク



グラスワイン ALL 880円 /40ml,60ml,80ml

ナチュラルワインを中心に、産地や味わいの異なる白ワイン・オレンジワイン・ロゼワイン・赤ワインを常時15種類以上ラインナップ。ワインのランクによって40ml～80mlでご提供することで、希少なワインも気軽に味わっていただけます。また、ワインのラインナップはその時期で変わるため、訪れる度に新しい出会いを愉しめます。

ボトルワインは6,000円～各種ご用意しています。

※写真はイメージです。
※表示は税込価格です。

シェフプロフィール

原島 正幹 (はらしま まさみ)

1975年生まれ。都内ホテルレストランでキャリアをスタートさせ、料理雑誌のスタイリングやメニュー開発などに携わった後、渡豪。シドニーのレストラングループでスーパーバイザーに就任し、「Whitewater Restaurant」などで料理長を勤めた後、帰国。2019年より新ホテルブランドのメニュー開発を手掛ける。2021年に独立し、フリーランスとして、ホテルや新店舗のメニュー開発等に携わる他、調理学校講師としても活動。今年5月、多彩な経験を生かし、ビストロ『meso』のシェフに就任する。



店舗概要

店 名 : meso

住 所 : 東京都世田谷区北沢3-30-3 下北沢シャモット1F

電 話 : 03-6407-0369

営業時間 : 月・火・金 17:00～22:30 (food L.O.21:30、drink L.O.22:00)

土日祝 15:00～22:30 (food L.O.21:30、drink L.O.22:00)

※17:00よりサービス料&チャージ料が小学生以上660円/名かかります

定休日 : 水・木

※予告なく変更する可能性があります

店舗規模 : 17坪 / 22席 (カウンター14席、テーブル8席)

Instagram : [meso_shimokitazawa](https://www.instagram.com/meso_shimokitazawa)



「食文化の発展・シェフの社会的地位の向上」を理念に、飲食店の独立や開業支援、メニュー開発のコンサルティング、シェフを活用した商品開発などのソリューション提案、食の楽しみを伝えるECサイト「シェフズバンクオンライン」の運営などの事業を展開しています。また、「クラヤミ食堂」や「値決め食堂」、「バリアフルレストラン」など、新たな食体験を叶えるイベントのプロデュースや、今年4月にはシェフの才能とニーズを繋げるマッチングサービス「[シェフマ!](#)」をローンチするなど、食の新しい価値創造に挑戦しています。

【会社概要】

会社名 : 株式会社シェフズバンク
本社 : 東京都世田谷区北沢3-30-3下北沢シャモット1F
電話 : 03-6407-0344
設立 : 2010年3月
代表者 : 代表取締役社長 桑原大輔
事業内容 : シェフのマッチング事業、飲食店開業プロデュース、飲食店コンサルティング、食のイベント企画・開発事業、レストラン運営など
U R L : <https://chefsbank.jp>

この度の開店は、株式会社上昇気流が展開する、独立・開店パッケージを利用しています。

【株式会社上昇気流について】

社 名 : 株式会社 上昇気流
本社所在地 : 東京都渋谷区桜丘町24-8
設 立 : 2004年
代 表 : 代表取締役社長 笹田 隆
事 業 内 容 : 飲食店の独立・開店成功支援業
U R L : <http://www.josho-k.com/>

本件に関するお問い合わせ先

『meso』PR事務局（株式会社オフィス・ヒロセ内）廣瀬恵

mail : info@office-hirose.co.jp 電話 : 03-6849-2812 携帯 : 090-9607-4921