※注意:FRW 一般予約可能なコースへの参加は姉妹店「bonélan」ボネラン。「élan」はダイナースクラブカード会員のみ参加可能なコースをご提供

＜関東エリアフォーカスシェフ＞

オーナーシェフ　シダ　リョウマ

信太 竜馬（33 歳・東京都出身）

店名：élan エラン
所在地：東京都渋谷区神宮前
5-10-1GYRE4F
定休日：日曜日・月曜日
月曜日祝日の場合は月曜日･火曜日

＜経歴＞

1988 年、東京生まれ
2008 年、辻調グループフランス校を首席で卒業後、ロアンヌの３つ星レストラン「トロワグロ」TROISGROS で研修
2000 年、帰国後３つ星レストラン「銀座ロオジエ」（L’osier）に入店。料理人としてのキャリアをスタート
2011 年、ロオジエ改築計画に伴い渡仏。パリの「オテル・ド・クリヨン」（Hôtel de Crillon）に入店
2012 年、帰国後、２つ星レストラン「銀座エスキス」ESqUISSE のオープンに参画
2017 年、同店のスーシェフに就任
2015 年、ミラノで開催された **U-30 の世界大会「サンペレグリノ ヤングシェフ 2015」に初代日本代表として参加。**
2019 年 7 月、新店舗の準備のため同店を退社
2020 年 1 月、ガストロノミー「élan」を東京・神宮前に開業
2020 年 6 月、「élan」の姉妹店「bonélan」を同フロアに開業

動画メッセージ

＜メディア掲載歴＞
CasaBRUTUS、FIGAROjapon、VOGUE、ENGINE、Richesse、ELLE、専門料理など

＜こだわり＞
・フランス料理へのリスペクトを持ち、さらに新しさを感じさせる料理
・軽やかで緩急のある料理
・顔の見える生産者の食材を使用することで日本の四季を料理で表現
・何よりお客さまが主役なので、楽しい時間を過ごしていただくことも重要視している

＜シェフ一押しの生産者様＞
NOTO 高農園さん
https://taka-farm.stores.jp
愛情をもってお野菜を育てている

■信太シェフの追加資料①

＜FRW2022 への意気込み＞
コロナからの出口がやっと見えてきた今だからこそ料理人の担う表現の幅も広くなってくるかと思います。情報社会にもなり世界中に、タイムリーに起こる事柄が発信される今だからこそ、料理人は一皿に考えを映し出し、大地の豊饒さを表現していくことが必要だと考えています。時代時代で料理は常に変わっていっているのですが、それが世相が変われば時代を映す料理のあり方も変わっていくのだとすれば、未曾有の事態からの出口で表現できる機会をいただけましたので、参加させていただきました。

＜今年の『共通メニュー』のテーマは南フランス！シェフと南仏＞
カンヌのブリュノーオジェで研修をしたことがあります。南の食材は一つ一つにエネルギーがあり、それをまとめるのはバターやクリームではなくオリーブオイルなのが印象的でした。香りのバリエーションも様々で表現の幅が広いなという印象です。

＜FRW2022 のコース料理で工夫する点＞
フレンチの枠から逸脱しすぎることなく、日本をルーツに表現する料理

＜主な客層＞
エラン（ディナー）：30 代～70 代まで幅広くいらしていただいております。
平均客単価：ディナー30,000 円～

■信太シェフの追加資料②

＜地元・地域貢献のため、次世代への取り組み＞
渋谷区近隣の小学生を対象にした料理教室を定期的に行っております。
https://drive.google.com/file/d/1v4zxtyGwBO1dJlj06sxc81oG-6oonSqC/view?usp=sharing

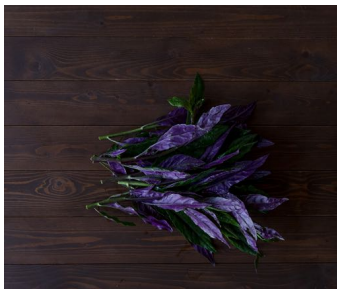
＜SDGs に関連する取り組みや今後の計画＞
ビルの上で養蜂を行なっています。養蜂は食物の生育を助け、動くことのできない樹木の重要なコミュニケーションツールです。交配も進み、実付もよくなり環境もよくなっていく取り組みです。都心でさらに広げていけるように計画しています。

＜おひとり様 OK＞
エラン / ボネラン共に、お一人様のご予約もお受付しております。

■信太シェフの追加資料③

＜シェフ注目の和食材＞
NOTO 高農園さんのお野菜

＜すでに取り入れている和要素＞
昆布



＜関連リンク＞
店の公式サイト：https://www.elantokyo.com/

インスタ： https://www.instagram.com/gyre_elan/
https://www.instagram.com/gyre_bonelan/