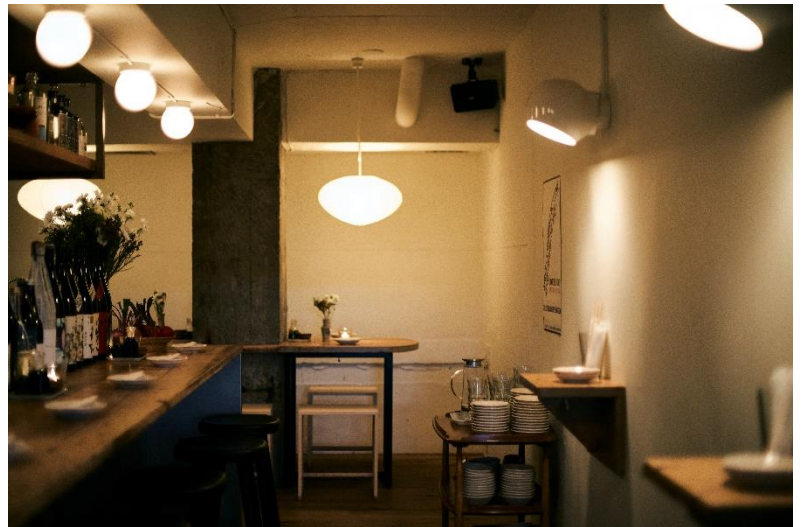
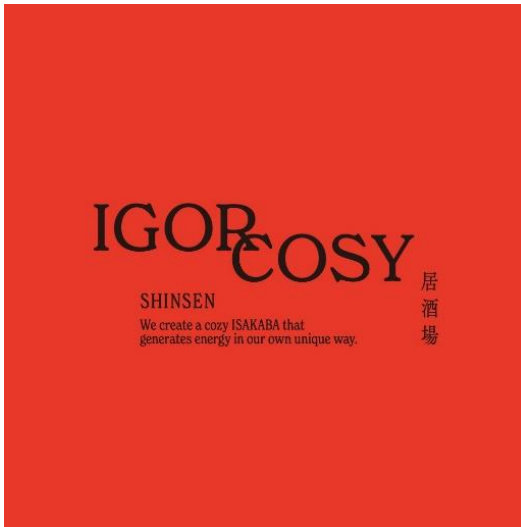


日本の居酒屋文化をフレンチ目線でアップデートした“居たくなる酒場” 『居酒屋 IGOR COSY SHINSEN』12月21日(月)神泉に誕生

イゴール コージー シンセン

代々木上原を拠点に数々の人気飲食店を手掛けるシェルシュ丸山智博氏がディレクション

路地裏から世界を沸かす飲食店の開業を支援する株式会社上昇気流（本社:東京都渋谷区/代表取締役:笹田隆）の関連会社で、居酒屋・ワインバル等を手掛ける株式会社ブラボー・ピープルズ（本社:東京都渋谷区/代表取締役:笹田隆）と、「MAISON CINQUANTECINQ」「LANterne」「AELU」など人気店を多数展開する株式会社シェルシュ（本社:東京都渋谷区/代表取締役:丸山智博）がディレクションした新業態「居酒屋 IGOR COSY SHINSEN（イサカバ イゴール コージー シンセン）」が、2020年12月21日(月)渋谷区・神泉にオープンします。



コンセプトは「居たくなる酒場」。季節感を感じられる旬の食材を活かした料理とこだわりのお酒を、心地よい賑わいのある上質な空間でお楽しみいただけます。株式会社ブラボー・ピープルズが得意とする活気溢れる和の居酒屋をベースに、フレンチ出身の丸山智博氏ならではのアプローチで居心地の良さを追求した「居酒屋」としてアップデートしました。

メニューには素材にもこだわった「炙りメカジキ 春菊醤油仕立て」「宮崎直送 黒岩土鶏のたたき盛り合わせ」や、オリジナルの自家製焼売「雲丹のせ笹豚焼売 ライムリーフの香り」などをラインナップ。気取らない居酒屋メニューにフレンチの感覚を取り入れた、一味違う居酒屋料理をご提供いたします。

ドリンクは、当店の料理メニューに最大限に合うお酒として焼酎に力を入れます。焼酎は地域や原料により多種多様な味わいと豊かな香りが楽しめる日本のクラフトスピリッツであり、クラフトジンに続く注目のお酒として海外からの視線も集めています。

当店で芋・麦・米・黒糖・泡盛・蕎麦より常時10種のシーズンalな本格焼酎を厳選、ストレート・ロック・水割り・お湯割り・ソーダ割りとお好みのスタイルで提供するほか、焼酎と水を混ぜて数日間寝かせた「前割り」や、「オリジナル焼酎カクテル」など、焼酎の新しい楽しみ方を提案します。

店名の「COSY」は「居心地が良い」を意味します。日本が大好きなフランス人IGORさんが「COSYって日本語で何て言うの？」と聞き、“居心地”の言葉の響きから「IGOR COSY」（イゴールコージー→イゴコチ）と名付けたという空想エピソードが元になっています。

店内は調理場の活気を感じられるオープンキッチンとカウンター席を中心に、賑わいを演出する6人掛けのテーブルを配置。洗練されたシンプルな内装に木の温もりを感じる落ち着いた空間です。

想いをこめた食材を届ける生産者、心尽くしの料理を仕立てる調理人、そしてその日店に集まったさまざま個性を持つお客様。人と人とがつながり、新しいエネルギーが生まれる場所＝「IGOR COSY」が考える居たくなる「居酒屋」です。

店舗概要

- 店名 : 居酒屋 IGOR COSY SHINSEN
- 住所 : 東京都渋谷区円山町18-6
- 電話 : 03-6455-1720
- 開店日 : 2020年12月21日 (月)
- 営業時間 : 18:00~23:30 (L.O.23:00)
- 定休日 : なし
- 席数/坪数 : 18席 / 8坪
- Instagram : https://www.instagram.com/igor_cosy.shinsen/

【主なメニュー】



宮崎直送 黒岩土鶏のたたき盛り合わせ 1,500円

貴重な脂がのった産直の地鶏を香ばしたたたきにしました。生姜醤油やわさびでお召し上がりください。



雲丹のせ笹豚焼売 ライムリーフの香り 900円

丁寧に手切りした豚肉とホタテの旨味がたっぷり詰まったジューシーな焼売をライムリーフと一緒に蒸しあげました。爽やかな香りに包まれた大きめの焼売にたっぷりの雲丹をのせて酢醤油で。



炙りメ鯖 春菊醤油仕立て 880円

上質なお塩とお酢で丁寧に炙った脂がのった新鮮な鯖。表面を香ばしく炙り、心地よい苦味が美味しい春菊のピューレとあわせました。

【焼酎】



生すだちサワー 620円

厳選された旬の柑橘系を使用、季節を感じるサワーです。すがすがしい香りと爽やかな酸味が料理をよりいっそう引き立てます。



本格焼酎 崋六 水割り 580円

焼酎を氷と共にシェーカーにIN!シェークされた焼酎をワイングラスに入れ、ゆっくりと水を注ぎます。崋六本来の芋の風味がよりいっそう引き立ちます。



本格焼酎 大和桜 紅芋 金魚割り 700円

グラスに入れた唐辛子を金魚に見立てた飲み方。鹿児島産紅芋を使用した大和桜の甘味にピリッと辛い唐辛子、大葉の爽やかさが相性抜群。

※表示の価格は全て税抜価格です。写真はイメージです。 ※メニュー内容は変更する場合がございます。



ディレクター 丸山 智博 (マルヤマ チヒロ)

株式会社シェルシュ代表。
1981年長野県生まれ。大学卒業後、外苑前の「ラミ・デュ・ヴァン・エノ」で3年間修行、フランス料理の基礎を身につける。その後都内ビストロの料理長を経て独立、2010年代々木上原に一軒家ビストロ「MAISON CINQUANTECINQ (メゾン サンカントサンク)」をオープン。



店長 山本 誠也 (ヤマモト セイヤ) 副店長 櫻井 茜 (サクライ アカネ)

株式会社シェルシュについて

株式会社シェルシュはクリエイティブフードカンパニーとして直営店舗運営の他、器ギャラリーの運営、パーティーやレセプションを彩るオーダーメイドのケータリングを行っています。またレストランプロデュース、メニュー開発も行い、食の新しい価値を創造しています。

- 社名：株式会社シェルシュ
- 本社所在地：東京都渋谷区西原3-12-14 西原ビル4F
- 設立：2013年
- 代表：代表取締役 丸山智博
- 事業内容：直営店運営/ケータリングサービス
料理レシピ、メニューの開発、店舗コンサルティング・プロデュース・ディレクション業務全般
- 運営店舗：「MAISON CINQUANTECINQ」「LANTERNE」「AELU」「LANTERNE池尻大橋店」
- URL：<https://www.chercheinc.jp/>

株式会社ブラボー・ピープルズについて

株式会社ブラボー・ピープルズは飲食店の独立・開店支援会社 株式会社上昇気流の関連会社であり、居酒屋・ワインバル等、都内で8店舗の直営店を運営しています。『Love &Happy』の理念のもと、お店に関わる全ての人が〈幸せ〉〈楽しい〉〈HAPPY〉になれるよう、スタッフも“本気”で楽しみ、お客様を楽しませる“商売人”を育てています。

- 社名：株式会社ブラボー・ピープルズ
- 本社所在地：東京都渋谷区桜丘町24-8-301
- 設立：2014年
- 代表：代表取締役 笹田 隆
- 事業内容：飲食店の運営
- 運営店舗：六本木「おでん屋 ずぶ六」、渋谷「桜ヶ丘椿堂」等、7店

株式会社上昇気流について

株式会社上昇気流は、飲食店の独立・開店成功支援事業を展開しています。創業以来「路地裏から、世界を沸かそう。」と、居酒屋、バル、イタリアンなど、手がけた業態は多岐に亘り、都内を中心に160店以上の飲食店を共につくりあげてきました。個性が輝く開店希望者の熱き想いをカタチにし、世界中を賑やかにしていきます。

- 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 8-301
- 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
- URL：<http://www.josho-k.com/>

本件に関するお問合せ先
株式会社上昇気流 広報担当 佐々木・吉井
電話：03-6849-2812 mail：info@pr-office.jp