

フレンチの名店『メゾン ポール・ボキューズ』元料理長と元マダムの新たな挑戦 気取らず楽しめる空間で、大切なひとときを彩るレストラン 『opaline（オパラン）』 10月6日（月）恵比寿にオープン

フランス料理の名店『ポール・ボキューズ』の日本における総本山『メゾン ポール・ボキューズ』で料理長を務めたシェフ 入砂俊重（いりすな としひげ）と、同店でマダムを務めた原田桂子は、共同で独立開業し、フレンチレストラン『opaline（オパラン）』を、2025年10月6日（月）、恵比寿にオープンいたします。



■ 代官山の名店で培った経験を礎に、新たなフレンチレストラン誕生

シェフ 入砂俊重は、都内の有名レストランやフランスの三ツ星、二ツ星などのレストランで修業を積み、帰国後は『銀座レカン』の副料理長を務めました。2007年からは株式会社ひらまつに入社。『ブラスリー ポール・ボキューズ』や『オーベルジュ・ド・リル トーキョー』、『レストランひらまつ』など数々の名店で腕を振るい、2016年には『メゾン ポール・ボキューズ』の料理長に就任し、多くのゲストをもてなしてきました。

マダムを務める原田桂子は、1994年に株式会社ひらまつに入社して以降、ブライダルコンシェルジュとして約100件の婚礼を担当。2007年には『メゾン ポール・ボキューズ』のマダムに就任し、以降は長年にわたり“メゾンの顔”としてお客様をお迎えしてきました。洗練されたおもてなしと温かみのあるサービスで数多くのゲストを魅了し、記念日やブライダルといった大切な瞬間を彩る役割を担ってきました。

この度、長年にわたり料理長を務めた経験を糧に、新たなレストラン『opaline』を恵比寿にオープンいたします。代官山の名店で育んだエスプリを大切にしながら、恵比寿の街に寄り添い、地域に愛されるフレンチレストランを目指してまいります。

■ 「居心地」×「恩返し」×「地域」がコンセプト。恵比寿でフレンチなら『opaline』

当店のコンセプトは、「居心地」×「恩返し」×「地域」。『opaline』で過ごす時間が居心地のよい時間であるように、「“いつもの日”をいい日に」という想いを込め、地域に愛される店づくりを目指します。また、店名“opaline”は、宝石オパールの色を意味するフランス語です。オパールには、明るい発色を持つものから落ち着いた色合いのものまであり、虹色に輝く遊色を持つものもあれば、持たないものもあります。その多彩で自由なあり方になぞらえ、特定の色にとらわれることなく、訪れる方に穏やかなひとときを提供できる店でありたいという想いを込めて名付けました。

料理は、フレンチの根幹といえるソースにこだわる入砂シェフが、季節の食材をふんだんに使って仕上げる3つのコースをご用意。魚料理と肉料理の両方を楽しめる12,000円（税込 13,200円）のコースに加え、8,500円（税込 9,350円）のコースを2種類取り揃えております。いずれも本格フレンチを肩肘張らずに楽しめる価格帯です。

また、多彩な高級魚が水揚げされる島根県・浜田港の魚介や、フランス料理で珍重される高級食材であり、牛の希少部位としても知られる「リードヴォー（シビレ）」など、厳選食材を使用した料理が並びます。入砂シェフの意匠を凝らした品々は、価格以上の満足感を味わっていただけます。長年、『メゾン ポール・ボキューズ』の顔としておもてなしを追究してきたマダム 原田は、お客様にくつろぎの時間を提供します。

正統派フランス料理を味わえるレストランでありながら、店内は気取らない雰囲気。特別な日だけでなく、日常のひとときにも気軽にフレンチを楽しんでいただけるお店を目指してまいります。



カジキマグロの軽い燻製 シチリア産ピスタチオのクリーム (entrée 前菜)

程よく燻香をまとわせたカジキマグロに、濃厚で香り高いシチリア産ピスタチオのクリームを合わせたひと皿。燻製の奥行きある風味とピスタチオ特有のまろやかな甘みが絶妙に調和し、上品で奥深い味わいをお楽しみいただけます。

白レバーのフォンダン リードヴォーと栗 (entrée 前菜)

白レバーをなめらかなフォンダン仕立てにし、フランス料理で高級食材として珍重される牛の希少部位「リードヴォー (シビレ)」と、秋の味覚である栗を合わせた一品。濃厚で奥行きのある味わいを、食感や香りのコントラストとともにご堪能いただけます。



浜田港から届いた平目 ノワイリーソース デルの香り (poisson 魚料理)

島根県・浜田港から直送された新鮮な平目を使用した一品。上品な甘みをもつ平目に、フランス料理伝統のノワイリーソースを合わせ、爽やかなデルの香りを添えて仕上げました。魚介の旨みとハーブの清涼感が調和する、軽やかでありながら奥行きのある味わいが特長です。

※写真はイメージです。
※コースの一部としてご提供しており、アラカルトでのご注文は承っておりません。

コースメニュー

menu a 12,000円 (税込 13,200円)

魚料理・肉料理が両方味わえる、当店おすすめのコース。季節の食材をふんだんに使った本格フレンチをお楽しみいただけます。

コース内容 (全7品)

amuse 一口のお楽しみ
entrée 前菜
entrée 前菜
poisson 魚料理
viande 肉料理
dessert デザート
café コーヒー

menu b 8,500円 (税込 9,350円)

コース内容 (全5品)

amuse 一口のお楽しみ
entrée 前菜
entrée 前菜
poisson / viande 魚料理または肉料理
café コーヒー

menu c 8,500円 (税込 9,350円)

コース内容 (全5品)

amuse 一口のお楽しみ
entrée 前菜
poisson / viande 魚料理または肉料理
dessert デザート
café コーヒー

店 舗 名 : opaline (オパラン)
店舗所在地 : 東京都渋谷区恵比寿1-16-29 デリス第二ビル 1F
電 話 番 号 : 070-6479-7122
営 業 時 間 : 17:00~23:00 (L.O. 20:00)
定 休 日 : 火曜日・水曜日
店 舗 規 模 : 16.09坪 / 12席 (テーブル席)
開 店 日 : 2025年10月6日 (月)
U R L : https://www.instagram.com/opaline_ebisu_restaurant/



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、都内を中心に飲食店を共に作りあげてきました。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。

【会社概要】

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10月8日
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 : <https://www.josho-k.com/>

この度の開店は、株式会社上昇気流の独立・開店支援パッケージを利用しています。

本件に関するお問い合わせ先
『opaline』PR事務局 (株式会社オフィス・ヒロセ内) 白井、飯田
mail : info@office-hirose.co.jp 電話 : 03-6849-2812
白井携帯 : 090-3584-6482 飯田携帯 : 090-3584-6473