



HAND OVER

京都発 フレンチレストラン「La Biographie...」オーナーシェフ 滝本将博によるレピスリー

内装デザイン GLAMOROUS co.,ltd. 森田恭通

「HAND OVER」

2016年8月2日（火）LAQUE四条烏丸にオープン



プレディクト株式会社は、京都に店舗を構えるフレンチレストラン「La Biographie... | ラ・ビオグラフィ...」のオーナーシェフ滝本将博を迎え、2016年8月2日（火）、初のレピスリーブランド*「HAND OVER | ハンド オーバー」を京都のLAQUE四条烏丸のB1Fにオープンいたします。

京都に生まれ、2011年に烏丸御池にフレンチレストランを構えた滝本シェフは、食材のポテンシャルを最大限に引き出す料理を提供し、2014年以降毎年「ミシュランガイド京都・大阪」で星を獲得しています。

「La Biographie」＝「継承」、そして「Hand Over」＝「手渡す」。その言葉の通り、過去から継承した技法に、滝本シェフの手仕事のエッセンスを加え、自身の生まれ故郷である「京都」の素材を通して京文化を継承していきたいという想いが込められています。

新店舗「HAND OVER」では、京都の素材を生かしたデザートや惣菜をメインに、生産者の方々が丁寧に作られた素材と向き合い、見極め、ストレスを与えない加熱方法で素材の魅力を最大限に引き出し、フレンチと京の融合を表現した質の高い品々を展開します。店舗の内装デザインは、GLAMOROUS co.,ltd.の森田恭通が手がけました。

* レピスリー | l'epicerie フランス語で食料品店の意味

** シャルキュトリー | charcuterie 食肉加工品全般の総称で、ハム、生ハム、ソーセージ、パテ、テリーヌ、サラミなどを指す。

フランス語で、chair（肉）+cuite（火を入れる）が語源。

HAND OVER 店舗概要

店舗名：HAND OVER LAQUE四条烏丸

住所：〒600-8009

京都府京都市下京区四条通室町東入函谷鉾町101 LAQUE四条烏丸B1F

開業：2016年8月2日(火)

営業：10:30～20:30 無休

(LAQUE四条烏丸 休館日のみ休業)



店舗イメージ

主な取扱商品



京野菜のプティ シュー

京野菜の濃厚なクレームを一口サイズのさっくり香ばしい生地で包み込んだ、野菜本来の甘みを感じる、味わい深いシュークリーム。

加茂なす、万願寺唐辛子赤、鹿ヶ谷南瓜、京とまと、ほおずき 他

全8種類

価格：280円（税込）～

パティスリー

ドライフルーツやナッツを贅沢に使用したタルトケーキを始め、酒粕など和素材を使用した焼き菓子なども多数展開。

タルトケーキ（ドライフルーツ、ローストナッツ、ショコラ）
サブレ（酒粕、甘草、チーズ）

全6種類

価格：600円（税込）～



シャルキュトリー

日本シャルキュトリー協会主催の第1回フランス・シャルキュトリーコンクールにおいてトップの成績で金賞を受賞した京都丸太町のLINDENBAUM | リンデンバームの吉田 英明シェフが、滝本シェフと共にメニュー開発を行い、季節食材を取り入れながらひとつひとつ丁寧に作り上げた少量・多品種で楽しめるオリジナルのパテ、テリーヌやソーセージ。

鴨とナッツとイチジクのテリーヌ、パテアンクルート、煎茶のソーセージ 他

全6種類

価格：800円（税込）～



関係者プロフィール

シェフ：滝本 将博 | たきもと まさひろ



1964年京都に生まれる。1981年、17歳でレストランのパティシエとして、食の世界に入る。

87年に渡欧し、スイス、フランスのレストランに修行後、1996年からパリでシュラン三つ星を守り続けるレストラン「アルページュ」で研鑽を積む。その後国内に活躍の場を移し、2011年に京都 烏丸御池にオーナーシェフとして「La Biographie... | ラ・ビオグラフィ...」を立ち上げた。店名「La Biographie...」は、フランス語で『継承』の意味を持ち、「偉大なシェフより受け継がれた技術・精神・美的感覚・哲学を次世代に継承する義務がある」というシェフの想いが込められている。

2014年より3年間連続で「ミシュランガイド京都・大阪」にて1つ星を獲得。

2015年には、La liste*にて527位にランクイン。

*「La liste」フランス外務省が公表する世界の名店1,000店のリスト。

店舗HP： HAND OVER <http://www.hand-over.jp>

* 7月23日開設予定

La Biographie... <http://www.la-biographie.info/>

内装デザイン：森田 恭通 | もりた やすみち



Photo by I.Susa

GLAMOROUS co.,ltd.代表/デザイナー。1967年大阪生まれ。2001年の香港プロジェクトを皮切りに、ニューヨーク、ロンドン、カタール、パリなど海外へも活躍の場を広げ、インテリアに限らず、グラフィックやプロダクトといった幅広い創作活動を行なっている。2013年婦人服・婦人雑貨フロアに引き続き2015年にはリビング、ベビー子供フロアの「伊勢丹新宿本店本館 再開発プロジェクト」が完成した。2013年自身初の物件集「GLAMOROUS PHILOSOPHY NO.1」がパルコ出版より発売。2015年11月初の写真展「Porcelain Nude」をパリで開催。