



# 雅宝

ARBOL



Owner

古田 崇

*Takashi Furuta*

2009年4月、野菜と土をテーマとした「神楽坂 ARBOL」を開店。一軒家を改装し屋上に庭園を作るなど野菜と土をテーマに地元の方々をはじめ多くのファンに愛される。続いて2014年6月、虎ノ門ヒルズにてシーフードに特化した2号店「虎ノ門 ARBOL」を開店。そして今回、チャイニーズとナチュラルワインとのマリアージュをテーマに「淡路町 ARBOL」をオープン。神楽坂店同様、神田淡路町でも一軒家を改装し、大人が落ち着いて寛げる空間で独創的なアレンジが冴えるネオ・チャイニーズを提供する。



Chef

塚越 友明

*Tomoaki Tsukagoshi*

オーナーの古田とは、同じ調理師学校の同級生。卒業後、都内某有名中華料理店に就職し、およそ10年を経て違うジャンルの料理へのチャレンジのため、レストラン・居酒屋等で経験を積む。今回この「淡路町 ARBOL」のプロジェクトのため上海に渡り、数々のレストランで本場の味を勉強し研鑽を積む。帰国後合流し、古田とともに ARBOL の厨房を取り仕切る。



Manager / Sommier

須山 雄太

*Yuta Suyama*

ホテル専門学校を卒業後ミシュラン2つ星のレストランに就職。ウェイター・ソムリエとしてそのきめ細やかで洗練されたサービスで多くのゲストを楽しませる。その後、そのサービススキルとワインの知識をよりカジュアルなフィールドでどう活かせるかチャレンジすべく2014年「虎ノ門 ARBOL」の立ち上げに参加、マネージャーを務める。今回「淡路町 ARBOL」のオープンに伴い、新店においても接客全般の要として参加。神楽坂・虎ノ門・淡路町3店舗の総支配人として ARBOL のサービスの指揮をとる。