

銀座に誕生した新ダイニング「Komyuniti」

YOTEL 東京銀座で朝から夜まで楽しめる美食体験、宿泊不要で一般利用 OK！



【ロンドン、イギリス・2025年3月】 -2024年12月に開業を果たした YOTEL 東京銀座 は、その中心となるホテル1階にオールデイダイニングコンセプト「Komyuniti コミュニティ」を正式にグランドオープンいたしました。Komyuniti は、YOTEL の掲げる「スマート、ソーシャル、サステナブル」なホスピタリティを体現したダイニングスペースであり、朝食からビジネスランチ、夜の社交の場まで、あらゆるシーンに対応する洗練された空間を提供します。メニューは、日本の豊かな食文化をベースに国際的なエッセンスを取り入れ、旬の食材と革新的なアイデアが融合した料理、厳選されたクラフトカクテルや特製ドリンクを提供します。

Komyuniti は、開放的な吹き抜け空間とスタイリッシュなデザインが特徴のダイニングエリアです。訪れる人々が気軽に立ち寄れる居心地の良い雰囲気を持ち、自然光がたっぷりと差し込む設計となっています。都会の喧騒の中にもありながらも、リラックスできる洗練された空間を演出し、食事をより特別な体験へと昇華させます。

また、Komyuniti はイベントやパーティーの開催にも最適なスペースとしてご利用いただけます。企業のプライベートパーティー、カクテルレセプション、ネットワーキングイベント、アフターワークの集まり、さらには誕生日パーティーや特別な記念日のお祝いなど、多様な用途でシェフ宮下によるカスタマイズ可能なメニューと併せて、参加者に特別な体験を提供します。さらに、毎週開催されるバーの 프로모ーションや、毎日 17:00~19:00 のハッピーアワーでは、厳選されたカクテルやドリンクを特別価格でお楽しみいただけます。

Komyuniti の空間には、アーティスト MIO による特別なアートワークが施されています。銀座の活気ある街並みや文化にインスパイアされたこの作品は、Komyuniti の開放的な雰囲気と調和し、訪れるゲストに洗練された空間体験を提供します。

Komyuniti のキッチンを率いるのは、経験豊富な宮下シェフ。料理の道を志したのは 15 歳のとき。東京のビストロでキッチンアシスタントとしてキャリアをスタートしました。その後、料理学校を卒業し、東京の名だたるレストランで修行を積んだ後、北海道へ。現地の農家や漁師と直接関わりながら、旬の食材を活かす技術を磨きました。24 歳で再び東京に戻り、グランドハイアット東京のオープニングチームに参加。その後、コンラッド東京のゴードン・ラムゼイのレストラン「Cerise」で腕を振るいました。さらに、マンダリン・オリエンタル東京ではレストランの立ち上げに関わり、わずか 1 年でミシュラン星を獲得。その後、「トゥール・ダルジャン・パリ」のファブリスシェフの弟子として東京の会員制ホテルで料理を学び、世界的パティシエ「ピエール・エルメ」とのコラボレーションも経験しました。また、FFCC ガラディナーではレジス・マルコン、ステファン・ビュロン、ロミュアルド・ファッセネといった世界的なシェフたちと参加。リッツ・カールトン東京ではバンケット・シェフ・ソーシエとして VIP や国賓向けの料理を担当しました。現在、YOTEL 東京銀座の料理長として、旬の食材、卓越した技術、そして革新的なアイデアを融合させた料理を提供します。



Komyuniti メニューのハイライト

※メニュー内容は季節や仕入れ状況により変更される場合がございます。

•



- 前菜とサラダ: 季節の庭園サラダ、生ハムのシーザーサラダ、マグレ鴨とオレンジのクラシックサラダ、自家製パテドカンパーニュ、アンティパスト盛り合わせ
- スープとパン: 本日のスープ、プチパン三種（ベーグル、パンオレ、フォカッチャ）
- 軽食と揚げ物: ズッキーニのフリット、自家製ポテトフライ、手羽先のコンフィ、ソフトシェルシュリンプのガーリックシュリンプ、フィッシュアンドチップス
- パスタとメイン: ベーコンとかぼちゃのフェットチーネ、茄子と九条葱のメランツァーノ、茸のカルボナーラ、和牛ビーフカレー、クラブサンドウィッチ、和牛ビーフバーガー、真鯛のヴィエノワーズ、仔羊の香草パン粉焼き、マグレ鴨のロティ、国産牛フィレ肉のグリユイエールクルート焼き
- デザート: チョコレートブラウニー、アイスクリーム&シャーベット、アーモンドチーズタルト、季節のフルーツプレート

Komyuniti のバーカウンターを率いるのは、経験豊富な高廣 光（タカヒロ ヒカリ）。2019年に地元熊本の本のバーでキャリアをスタートし、その後東京の外資系ホテルでミクソロジストとして活躍。2024年には上海の日系企業のバーでシニアバーテンダーを務め、同年秋より YOTEL 東京銀座の開業とともにチーフバーテンダーとして着任しました。

受賞歴:

- 「本格焼酎&泡盛カクテルコンペティション 2022」 Top10 ジャパンファイナリスト & 部門優勝
- 「サントリーカクテルアワード 2022」 関東首都圏エリアセミファイナリスト
- 「東京インターナショナルバーショー2023 なでしこカップ」 Top10 ジャパンファイナリスト



洗練された空間、こだわり抜かれた料理、そして心のこもったおもてなし。Komyuniti は、銀座を訪れる国内外のゲストにとって、必訪の美食スポットとなるでしょう。

Komyuniti のご予約はこちらから：<https://www.tablecheck.com/en/newshop-522961/reserve/message>

【YOTEL について】

世界中に人気のあるロケーションにおいて 23 軒を運営する YOTEL は移動の多い人々に向けたサービスを提供します。絶え間なく新しい体験を追求する活躍する人々へ、活躍し、成功を目指す人々へ、活気あふれる都市から賑やかな空港まで、YOTEL はホスピタリティ業界の常識に挑戦し、スマートなデザイン、革新的なテクノロジー、そして優れたスタッフを通じて、他にはない特別な体験を提供することを目指しています。YOTEL は、ノンストップで活動する人々のための“ピットストップ”です。

グローバルなホスピタリティブランドである当社はロンドンに本社を構え、アメリカやアジアにも地域オフィスを展開しています。当社のポートフォリオは、都市型ホテルの「YOTEL」、長期滞在向けホテルの「YOTELPAD」、空港ホテルの「YOTELAIR」という 3 つのブランドで構成されています。

現在、ニューヨーク、ボストン、サンフランシスコ、ワシントン D.C.、マイアミ、シンガポール、エディンバラ、ロンドン、アムステルダム、ポルト、グラスゴー、マンチェスター、パークシティで 15 軒の都市型ホテルを運営しているほか、ロンドン・ガトウィック空港、アムステルダム・スキポール空港、パリ・シャルル・ド・ゴール空港、イスタンブール空港（2 軒）、シンガポール・チャンギ空港で計 6 軒の空港ホテルを展開しています。

YOTEL の主な株主には、スターウッド キャピタル グループ (Starwood Capital Group) の関連会社、タラル・ジャシム・アル・バハール グループ (Talal Jassim Al-Bahar Group)、ユナイテッド インベストメント ポルトガル (United Investment Portugal)、およびクウェート不動産会社 (Kuwait Real Estate Company, AQARAT) が含まれています。



YOTEL は、YO! の創業者であるサイモン・ウッドロフ OBE によって設立され、ファーストクラスの旅行体験からインスピレーションを受け、その理念、表現、そしてデザインを、コンパクトでありながら洗練された客室に反映させています。詳細は www.yo.co.uk をご覧ください。

公式 HP : www.yotel.com/ja

メディアお問い合わせ先 :

YOTEL 東京銀座 日本広報代理店

COLOURS.株式会社 yotel@prcolours.com

中浦 haruka@prcolours.com