プレスリリース 即時解禁

高級日本食レストラン「IMAMURA」がシンガポール・セントーサ島にオープン

ミシュランシェフ今村祐史氏の名を冠した「IMAMURA」がシンガポールに初出店

2021年11月19日付発表

日本を拠点にホスピタリティ事業を世界展開する GHS 株式会社は、ミシュランシェフの今村氏によるレストラン「IMAMURA」を、2022年第一四半期にシンガポールのアマラ・サンクチュアリ・リゾート・セントーサ内にオープンします。「IMAMURA」では、今村氏が長年培ってきた「Philosophy of Five/五の哲学」に基づく高級日本料理を提供します。

かつてチャペルとして使用されていた約150㎡の歴史的な建物の石壁はそのままに、「現代のエレガンスと伝統の融合」という今村氏のコンセプトを、Knots Design の平池康一郎氏がインテリアで表現。大自然にインスパイアされた感情を刺激する平池氏の空間作品は、世界的に高い評価を得ています。

店内には、13 席のシェフズテーブルが用意され、オープンキッチンで繰り広げられる卓越 した料理の技を楽しむことができます。絵画のような美しさの中庭が安らぎをもたらし、 8 名用の個室は、親しい人との集まりの他、ネットワーキングイベント等にも利用できま す。

アマラグループCEO アルバート・テオ様コメント

「弊社リゾートにGHS 社の「IMAMURA」が加わり、ホテル内の料飲施設にさらに広がりが生まれることを嬉しく思います。 今村氏の豊富な知識・経験、国際的な評価を活かして、アマラ・サンクチュアリのお客様に最高の日本料理をお届けできることを楽しみにしているとともに、お客様にインスピレーションを与え、五感を刺激するダイニング体験を提供するという我々のミッションを今後も継続して参ります。」



今村祐史氏について

マカオ、ラスベガス、ニューヨーク、東京などの名だたるレストランで 20 年以上に渡り活躍した今村氏は、香港の日本料理「Kazuo Okada」(現在は閉店)でミシュラン一つ星を獲得。寿司や懐石料理を専門とし、料理と日本酒及びワインのペアリングを含めた美食文化に情熱を注ぎ続けている。

2017年に独立し、自らの名を冠した高級日本料理店「Kappou Imamura(割烹今村)」をフィリピン・マニラの統合型リゾート「オカダ・マニラ」にオープン。ほどなくこの巨大リゾートを代表するレストランに成長しました。



「五の哲学」について

今村氏は、「五味・五色・五法」という日本古来の料理の原則に基づき、五感に訴える芸術的な美食体験をお客様に提供することを目指しています。この「五の哲学」をあらゆる面で取り入れ、レストラン「IMAMURA」では、サステナブルな方法で調達された高級食材を使い、様々な調理法や盛り付けの技法を駆使し、季節を問わず洗練されたメニューを提供して参ります。

「IMAMURA」 について

レストラン「IMAMURA」は、ミシュランシェフの今村氏の発案により生まれ、このたび 2021年12月にシンガポール・セントーサ島にオープンします。優雅な雰囲気の中で提供される、巧みな技により調理された日本の高級食材の数々—ここに今村氏の「五の哲学」を 堪能することができます。

GHS 株式会社(Global Hospitality Service)について

日本の大阪に本社を置く GHS 株式会社は、2012 年に設立されました。現在、東京とシンガポールに支社を持ち、ANA クラウンプラザホテル(大阪、北海道・千歳)、ANA インターコンチネンタル別府リゾート&スパ、ホテルインディゴ箱根・強羅、2022 年にオープンするキンプトン・ナランタ・バリなどのホテルを運営しています。

M A M U R

お問い合わせ先

GHS Singapore Pte. Ltd.

村井 淳

Tel: +65 8328 4311

Email: atsushi.murai@ghs-singapore.com

社名

GHS Dining Pte. Ltd.

住所

No. 14 Gunner Lane at Amara Sanctuary Resort Sentosa Singapore 099566

レストラン敷地面積

約1,600 平方フィート(約150 ㎡)

Email

info@imamurasg.com

Website

https://imamurasg.com/