

「Ryumi」メディア向け素材キット



伝統と革新の最高峰「Ryumi」ブランドコンセプト

「世界のVIPを魅了した『日本人初のエグゼクティブシェフ』が、銀座のカウンターで紡ぐ、引き算の広東料理と三位一体の至高ペアリング」

1. 料理哲学：宮廷の伝統を極めた「引き算の広東料理」
2. 体験価値：ワインの常識を覆す「三位一体のペアリング」
3. 空間の物語：至近距離で味わう「料理人人生の集大成」

オーナーシェフ 大崎 竜（おおさき りゅう）

1964 年生まれ。1983 年、高校卒業後に赤坂プリンスホテル 中国料理「李芳」に入社し、当時の総料理長・麥燦文氏に師事したことから料理人としてのキャリアをスタート。

その後、名匠と共に赤坂全日空ホテル、ハウステンボス JR 全日空ホテル、ホテルオークラ福岡と、国内の一流ホテルで確かな技術を磨く。博多の地で香港鴻星海鮮酒家の総料理長・周氏と運命的な出会いを果たしたことをきっかけに、1999 年、お台場に日本初出店となった同店の日本店料理長に就任。本場・香港のダイナミックかつ繊細なシーフード料理の技術を日本に広く知らしめる。2003 年には、六本木ヒルズのグランドハイアット東京 中国料理「チャイナルーム」の料理長に抜擢。さらに 2008 年からは、レストラングループ MRS の総料理長として、シンガポール政府公認ブランド「シンガポール・シーフード・リパブリック」の品川店・銀座店・大阪店の開業、およびセントーサ島の本店開業に深く携わる。日本におけるシンガポールマッドクラブ料理の先駆者として、新たな食文化のトレンドを創出した。

2012 年、ザ・ペニンシュラ東京 中国料理「ヘイフンテラス」へ移籍。圧倒的なホスピタリティと技術が評価され、2019 年、同ホテルグループ史上初となる「日本人初のエグゼクティブシェフ（総料理長）」に就任。世界の VIP をその一皿で魅了し続けた。

現在は、40 年以上にわたる料理人人生の集大成として、東京・銀座に自身のレストラン「Ryumi」を構える。宮廷料理の歴史を汲む伝統的な広東料理の技術をベースに、岩手・神野商店をはじめとする三陸産の最高峰の乾燥食材を独自の技法で戻し、その旨味を極限まで引き出す「引き算の料理」を追求。厳選されたヴィンテージ紹興酒や希少な高山中国茶との唯一無二のペアリングを通じ、自身のこれまでの経験と料理哲学をゲストに伝える特別な食体験を提供している。

本場香港の至宝、岩手県吉浜産・最高峰乾鮑『神野（じんの）』商店を
味わうプレミアムコース



世界中の食通や香港のトップセレブたちが血眼になって探す、岩手県吉浜・神野商店の手掛ける最高峰の干し鮑「神野（サンエイ）」をメインに据えた、極上の特別コースです。お客様へ提供されるまでに20年、30年もの歳月をかけて蔵で熟成された偉大な乾物に、シェフ大崎が実に20日間もの時間をかけてゆっくりと命を吹き込み、唯一無二の一皿へと仕上げます。時間をかけて旨みを蓄えた至高の食材と、熟練の職人技の融合をぜひご体感ください。

伝統の最高峰スープ『佛跳牆（ファッチューチョン）』を堪能する



「Ryumi」の真髄を五感で味わう至高のフルコースです。看板料理であるスープ「佛跳牆」は、厳選された最高級の乾物を丸2日間かけてじっくりと蒸し上げ、滋味深く気品ある香りを極限まで引き出しました。トレンドに流されない本場香港の伝統技法と、カウンター7席のプライベート空間だからこそ叶う、シェフ大崎との深い会話とともに、一品一品とじっくり向き合う贅沢なひとときをお届けいたします。

【店舗情報・ご予約】

Ryumi（リュウミ）

住所：〒104-0061 東京都中央区銀座 1-20-8 吉澤銀座一丁目ビル 6 階

TEL：03-5915-4761 携帯：090-6193-2750

Mail：r.m.k@ryumikitchen.com

席数：カウンター7 席（完全予約制）

営業時間・最新情報は公式 Instagram をご覧ください：

https://www.instagram.com/ryumi_ginza?utm_source=qr

公式予約サイト

・一休レストラン：<https://restaurant.ikyuu.com/145159/>

・Res-reserve（レスリザーブ）：<https://res-reserve.com/ja/restaurants/ryumi>



【写真・画像素材のご提供について】

本資料に掲載している店舗内観、シェフ近影、および各種お料理の高解像度写真データ（報道・掲載用）につきましては、カメラマンとの著作権保護の観点から、事前申請をいただいたメディア関係者様に個別で直接ご提供しております。