

THE KNOT YOKOHAMA 1階レストラン  
薪火レストラン「SMOKE DOOR」オープンのお知らせ

2022年4月20日、いちごのライフスタイルホテル「THE KNOT YOKOHAMA」1階に、薪火のダイニング「SMOKE DOOR」がオープンいたします。



当社は、心を込めて現存不動産に新しい価値を創造する、心築（しんちく）を軸とした事業モデルを展開しています。いちごのライフスタイルホテル「THE KNOT」は、宿泊特化型ホテルにもラグジュアリーホテルにも属さない、日本のホテルマーケットにおける新領域の創出に向けたプロジェクトとして、2017年にスタートしました。

このたび、THE KNOTの第1号である「THE KNOT YOKOHAMA」1階に薪火のダイニング「SMOKE DOOR」がオープンします。原始的な調理法でありながら、卓越した技術が求められる薪を使用した熾火調理は、食材の旨みを最大限に引き出す調理法。シェフには薪火料理でミシュラン三ツ星に輝いたサンフランシスコのレストラン「Saison（セゾン）」にてエグゼクティブスーシェフを勤めあげた Tyler Burges（タイラー・バージズ）氏を招聘し、世界クラスのオールデイダイニングを提供します。

■ FOOD CONCEPT — 料理コンセプト —

シンプルシティー・本質的な美味しさ・地産地消が当たり前求められる時代、横浜から半径50km圏内の食材をできるだけ使用し、卓越した技術と手間と時間をかけて、食材の「スイートスポット」＝「食材の最も花開く瞬間」を最大限に引き出していきます。

## ■ CHEF PROFILE — シェフ プロフィール —

### Tyler Burges (タイラー・バージズ)

1988年4月生まれ

料理業界のハーバードと呼ばれる世界一の料理学校 CIA (Culinary Institute of America) を卒業後、米国のミシュラン二ツ星「Coi」、三ツ星「The Restaurant at Meadowood」、一ツ星「Michael Mina」、一ツ星「Caviar Russe」等のレストランを経て Saison Hospitality (セゾンホスピタリティ) に入社。

2009年に、サンフランシスコにて熾火調理を主とした料理スタイルでミシュラン三ツ星を獲得し、世界のベストレストラン 50にもランクインしたレストラン「Saison」にてエグゼクティブスーシェフに従事。さらに Saison の姉妹ブランドでミシュラン一ツ星を獲得した、「Angler(アングラー)」ピバリーヒルズ店でシェフを兼任。

石川県輪島で行われたイベントの料理人として来日した際、日本の食材や食文化に魅了され2020年に日本へ移住を決意。2022年、「SMOKE DOOR」のエグゼクティブシェフに就任。

## ■ SIGNATURE DISH — メニューイメージ —

### 24時間 火入れした豚バラ肉のクリスピーグリル 三杯酢 (1,518円)

豚のバラ肉にゆっくりと24時間火入れし、薪で表面をクリスピーに仕上げ、自家製の三杯酢で仕上げました。

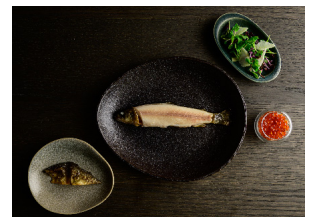


### 畑のキャビア ジャがいものガレットとパンケーキ (1,738円)

畑のキャビアと言われるとんぶりを48時間特製旨味ソースでマリネ。自家製サワークリームと共に召し上がりいただくガレットとパンケーキ。

### 足柄イワナの薪スモーク (1,518円)

神奈川県狩川で獲れるイワナを薪でスモーク。魚卵と自家製サワークリームと一緒に。

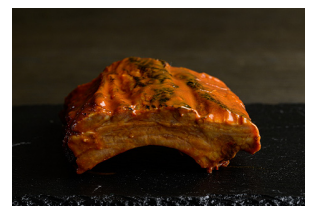


### バターナッツかぼちゃのスパイシーBBQ (1,518円)

薪で30分間丁寧に火入れし、甘みを最大限に引き出したバターナッツかぼちゃを自家製のアメリカンスパイスで仕上げました。

### 36時間かけて仕上げたバーベキュースペアリブ (1,628円)

24時間マリネしたスペアリブに特製スパイスを何度も塗りこみさらに12時間熟成、仕上げにビールでグリルしたBBQスペアリブ。



※「ROASTELIER by NESCAFÉ」を導入し、自家焙煎によるコーヒーを提供。様々なシーンで挽きたてコーヒーの香りと味わいをお楽しみいただけます。

■ BREAKFAST — 朝食イメージ —



■ INTERIOR VIEW — ゾーニング —



エントランス



バーカウンター



薪焼きのライブ感を楽しむことができる開放感あふれるダイニング



薪焼きブース



店内に温かみを演出する薪火

■ **RESTAURANT INFORMATION** — 店舗情報 —

店 名：SMOKE DOOR (スモーク ドア)  
住 所：〒220-0005 横浜市西区南幸 2-16-28 THE KNOT YOKOHAMA 1F  
席 数：レストラン 88 席 テラス 8 席 バー 38 席 合計 134 席  
定 休 日：なし  
電話番号：045-534-8172  
開 業 日：4 月 20 日 (水) 17:30 グランドオープン  
4 月 28 日 (木) 朝食・ランチスタート  
営業時間：レストラン 7:00 - 23:00  
モーニング 7:00 - 11:00  
ランチ 11:00 - 14:00 (14:00 ラストオーダー)  
カフェ 14:00 - 17:00  
ディナー 17:30 - 23:00 (フード 22:00 ドリンク 22:30 ラストオーダー)  
カフェ・バー 7:00 - 23:00  
価 格 帯：モーニング 2,420 円  
ランチ 1,650 ~ 1,980 円  
ディナー 7,150 円 ~ コース 9,680 円  
アクセス：JR 各線、東急東横線、横浜市営地下鉄ブルーライン、京浜急行線、  
相鉄線、みなとみらい線 横浜駅西口から徒歩約 5 分  
駐 車 場：近隣有料駐車場 多数あり

※ **本リリースに関するお問合せ先 いちご広報担当 03-3502-4800**

以 上