

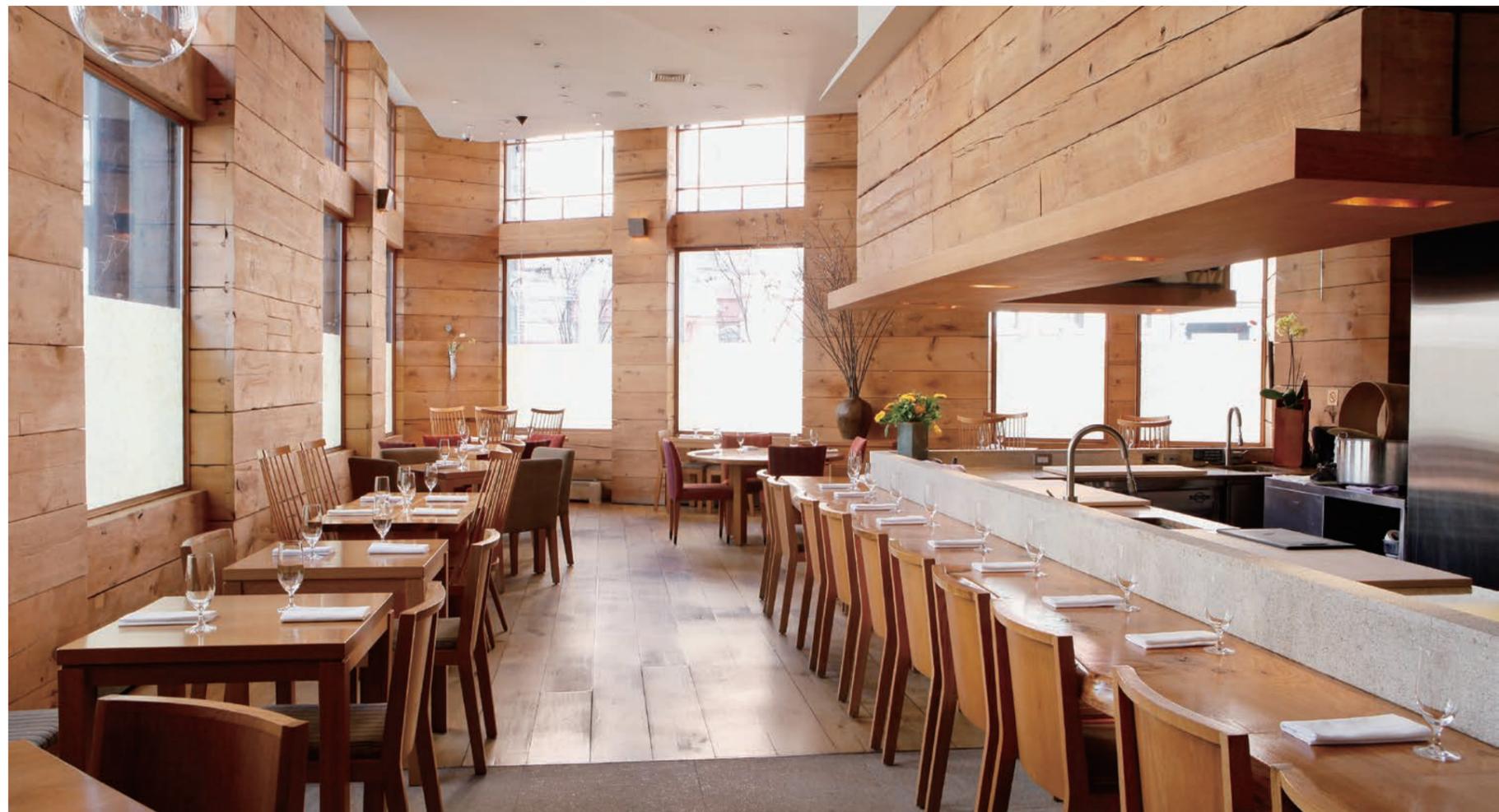
ブラッシュストローク

BRUSHSTROKE RESTAURANT

ニューヨークのトライベッカ区を中心地であるブラッシュストロークは、日本の辻調インスティテュートとアメリカのデビッド・ボリーインスティテュートが共同で運営している高級レストランです。このレストランは数百年の歴史を有する日本の懐石料理の伝統を受け継ぎ、それを現代的な要素と融合させています。季節ごとの食材をベースにフランス料理の要素を加え、より一層独特な味わいを実現しています。それらが料理をより美しく、視覚でも味覚でも「禅」の精神のある美食体験を提供しています。

A joint venture between Chef David Bouley and Japan's top culinary school, The Tsuji Culinary Institute, Brushstroke offers a brilliant modern interpretation of kaiseki cuisine. Based entirely around tasting menus that change seasonally, kaiseki uses French ingredients to build a progression of flavors and sensations, with courses designed to be beautiful, delicious and surprising. Situated in the heart of Tribeca district of New York City, Brushstroke continues to indulge its patrons with the exceptional food and impeccable dining experience.





最高級レストランとして、お客様への心温まる細やかなサービスが、大切なひとときを演出します。例えば、レストランのパウダールームにはTOTOネオレストを採用し、このミシュランレストランに足を運ぶ一人ひとりのお客様に快適な体験を提供しています。

TOTO Neorest provides the guests with delightful comfort at this Michelin-starred restaurant.

プロフィール
 国・地域 アメリカ
 カテゴリー レストラン
 TOTO採用製品 トイレ(ネオレスト500)

Details
 Country/Area USA
 Category Restaurant
 Product number
 Toilet NEOREST 500
 Address 30 Hudson St., New York, NY 10013
 Tel 001+212-791-3771
 Web <http://www.davidbouley.com/brushstroke>

