

いちご聖坂ビルにミシュラン一つ星「麻布 和敬」が移転 「聖坂 和敬」としてグランドオープン！

当社は、人々の豊かな暮らしを支える「サステナブルインフラ企業」です。

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。

いちごグループが運用する、J-REIT「いちごオフィスリート投資法人（8975）」の運用物件である「いちご聖坂ビル」にて、ミシュランガイド東京で一つ星を獲得している「麻布 和敬」が、2025 年 10 月 1 日より当ビル 1 階に「聖坂 和敬」として新たに開業いたしました。

京都にて数寄屋建築を研ぎ澄ましてきた職方の手により、古材や時を経た石を用いた、唯一無二の空間となっています。茶の湯の精神に通ずる「侘び寂び」と「用の美」を基調としたしつらえの中で、移ろう季節を一皿ずつ丁寧に映してまいります。

料理人を務めるのは、竹村 竜二氏です。竹村氏が志すのは、変わらない本質の軸を持ちながらも、常に新しい変化を重ねていく現代の日本料理。「不易流行」の信念と「和敬静寂」の心でおもてなしをモットーに、季節の移ろいを表現した日本料理をお楽しみください。



■ 料理人 プロフィール

竹村 竜二 (たけむら りゅうじ)

1978 年、愛媛県生まれ。

県内ホテルで 8 年間修行した後、東京「分とく山」で 4 年間、腕を磨く。2012 年に松山「和敬」を開き独立。18 年に東京・麻布に移転して、「麻布 和敬」を開業。2025 年 10 月に都内で移転し「聖坂 和敬」を開く。



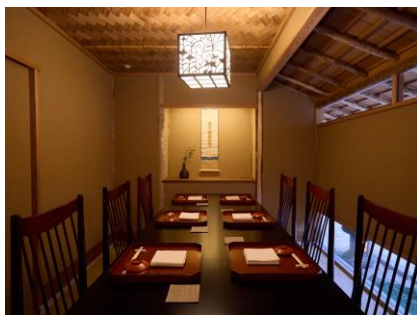
■ 素材を生かすのではなく、素材の「持ち味」を生かす

昼・夜ともに、竹村氏が組み立てる季節のおまかせコース 1 本。「素材」を生かすのではなく、一つひとつの「素材の持ち味」を生かすことを念頭において作られた料理を提供しています。



■ 詳細・ご予約

店名	聖坂 和敬
所在地	東京都港区三田 3 丁目 4-2 いちご聖坂ビル 1 階
アクセス	JR 山手線・JR 京浜東北線「田町駅」徒歩 9 分、 都営地下鉄三田線「三田駅」徒歩 7 分
オープン日	2025 年 10 月 1 日 (水)
定休日	日曜日 (月曜日が祝日の場合は日曜日営業、月曜日休み) ※臨時営業または臨時休業となる場合がございます。
予約サイト	https://omakase.in/ja/r/ys773218



※ 本リリースに関するお問合せ先 いちご広報担当 03-4485-5515

以 上