

FD-R

RDC Group

「こだわりの料理」と「心地よい空間」の提供、 豊かなブランド数のレストラン業態

素材本来の味の美味しさと健康にこだわったビュッフェレストランやイタリア料理・中華料理・ポルトガル料理・本場アメリカをイメージしたハンバーグ店など、オリジナリティ溢れる独創的なレストランを展開しております。お客様に【美味しいお料理・感じのよいサービス・心地よい空間】を提供することによって“楽しいお食事の時間”を演出します。

ブランド紹介



炭火でギュッと旨みを閉じこめた焼鳥、彩り豊かな10種類のつくねなど、多彩な鶏料理と創作料理が楽しめる居酒屋「鳥彩々」。焼鳥屋の臨場感が味わえるカウンター席、落ち着いた雰囲気の中で楽しむ個室、みんなでワイワイ楽しめる宴会場など利用シーンに合わせて選べる和モダンな空間も特徴の一つ。美味しい料理と豊富なドリンクで明日への活力を演出します。



都内に店舗を構えるポルトガル料理店。異国情緒漂う店内と、気取ることなく親しみやすい雰囲気がお客様の心を惹きつけ、まるで現地を旅したかのような気分させます。素材をシンプルに生かすポルトガル料理では、イワシを1尾丸ごとガーリックオイルで焼く「イワシのオープン焼き」や、ヴィラモウラ名物料理でもある人気の「魚介のカタブラーナ鍋」は旨味をとりこめた蒸し煮料理で、スープでつくるリゾットは格別です。



旬菜食健ひな野は、旬の素材を使った体に優しい料理を約50種類、その他にスイーツ・健康茶などをお楽しみいただけます。美味しさと健康にとことんこだわったビュッフェレストランがひな野の特徴であり誇りです。

その他ブランド



老辺餃子館



トップメッセージ

人が第一、すべては人で決まる。

私たち㈱エフディーアールは、「手の届く贅沢の追求」というRDCグループの経営理念のもと、首都圏を中心に、和食から洋食、中華、ビュッフェまで、さまざまなジャンルの店舗を展開しております。私は、店舗の運営は、『人が第一、すべては人で決まる。』との信念をもっています。なぜなら、私たちのフードサービス業は『人が人をもてなす仕事』です。企画や仕入れ、調理や接客に至るすべての従業員の熱意や心配りが、単なる料理を最高のお食事にするものだからです。

お客様に、「美味しかった」、「来てよかった」、「また来たい」…そんな『ちよっぴり幸せ』を感じていただくことが私たちの喜びです。素材のこだわり、すべての従業員の調理技術・サービス力を向上させることで、お客様にとって価値のある、満足していただける、『手の届く贅沢』を提供し続けたいと考えております。



取締役社長 田中 秀行

株式会社エフディーアール
Fine Dining of RDC

設立：2017年3月

所在地：〒104-0031

東京都中央区京橋一丁目4番10号 大野屋京橋ビル1F

TEL 03-3527-9401 FAX 03-3527-9126

代表者：取締役社長/田中 秀行

事業内容：ひな野/パスタフロラ等の運営