

サンマの醤油麹焼き、レーズンの酒粕・チーズ和えなど
腸も喜ぶひと手間、発酵料理 8 品の＜腸活御膳＞提供（10/1～）
秋の「ひやおろし」など唎酒師が厳選した日本酒 10 種も

創業 127 年、老舗のホテル・レストランを運営する(株)龍名館ホールディングスは、発酵料理を楽しむレストランフェアを、東京駅前の「ホテル龍名館東京」の和食店「花ごよみ東京」で期間限定開催します。

フェアでは、8 品の発酵料理を籠に盛り付けた「発酵籠膳」(税込 6,000 円、サービス料 10%別)を提供します。

盛り込む 8 品は、魚腸(ワタ)干したサンマの醤油麹焼きや塩麹漬けにしたブランド豚を低温調理して焼き上げた一品、麦味噌とヨーグルトのソースで楽しむ串揚げ(秋サケ、栗、キノコ)、レーズンと酒粕とチーズのあえ物などで、腸のために一手間かけた“腸活御膳”を秋の夜長にお楽しみいただきます。

8 品のうち 4 品は単品(同 600 円～、サービス料 10%別)でも提供します。

左党が一杯飲みながら楽しめるように、日本酒にもこだわります。昨冬に醸造してひと夏熟成させた、今秋にしか味わえない“ひやおろし”をはじめ、全国各地の日本酒 10 種を揃えます。

フェア名は「【発酵フェア】麹花と食彩が重なる八種の発酵料理」で、開催期間は 2025 年 10 月 1 日(水)から 10 月 31 日(金)までです。



8 品の発酵料理を籠に盛り付けた「発酵籠膳」を、

乾杯酒の“塩麹レモン日本酒サワー”と併せて用意

「発酵籠膳」は、発酵料理 8 品を籠に盛り合わせ、乾杯酒「塩麹レモン日本酒サワー」とセットで提供します。

料理は、醤油麹を塗ったサンマを魚腸(ワタ)干しにして焼き上げた「秋刀魚腸焼き 醤油麹」や、塩麹で漬け込み熟成させたブランド豚「富士湧水ポーク」を低温調理して焼き上げ、合わせ酢で漬け込んだ酢取り野菜を添えた「富士湧水ポーク塩麹漬け 酢取り野菜 麹×米酢」、麦味噌とヨーグルトを合わせたソースで季節の食材を味わう「串カツ 秋鮭 茸 栗 麦味噌×ヨーグルトソース」など 8 品を籠に盛り付けます。

乾杯酒には、辛口ですっきりとした味わいの日本酒に塩麴漬けしたスライスレモンを合わせた「塩麴レモン日本酒サワー」を用意します。麴とレモンの香り、塩味をバランスよく楽しめる 1 杯です。

「発酵籠膳」で提供する一部の料理 (4 品) と、乾杯酒の「塩麴レモン日本酒サワー」は、単品注文も可能です。

へしこの茶漬は別腹

さらに、籠膳の締めにおすすめな「へしこ茶漬」(同 600 円、サービス料 10% 別) を単品注文のみで提供します。青魚を塩漬けにした後、さらに糠漬けにして仕上げる、北陸地方の郷土料理「へしこ」の深い旨味を存分に堪能できる一品です。

オリジナルの“日本酒プロフィール”で味わいをイメージ

1 杯から頼める日本酒は、当店の利き酒師が今秋にしか飲めない“ひやおろし”を含め、全国各地から味わい別に選定した 10 種を揃えます。

いずれのお酒も、「軽快～しっかり」「辛口～旨口」の 2 軸に分けた、当店オリジナルの「日本酒プロフィール」を用意します。このプロフィールを元に、味わいやオススメの飲み方、相性の良い料理について、スタッフが丁寧に解説します。



日本酒の注文で“お酒の名刺”「PONCA」をお渡し、再来店でサービスも

日本酒をご注文のお客様には、利き酒師が作成する“お酒の名刺”「PONCA(ぽんか)」を配布します。

「飲んだお酒を覚えておきたい」「飲んだ日本酒について詳しく知りたい」、そんな声から「PONCA」は生まれました。名刺には、「製造元」や「度数」といった基本情報と味わいの解説、酒器の写真をまとめています。

また、今回のフェア開催期間中に、「PONCA」を持参してディナータイムに再来店いただくと、来店時に提供している日本酒の中から好きな 1 杯をサービスします。提供は、「PONCA」の枚数に関係なく 1 日 1 杯までです。



「【発酵フェア】麴花と食彩が重なる八種の発酵料理」概要

名称	【発酵フェア】麴花と食彩が重なる八種の発酵料理		
期間	2025 年 10 月 1 日 (水)～10 月 31 日 (金)	開催店舗	花ごよみ東京
住所	〒103-0028 東京都中央区八重洲 1-3-22 ホテル龍名館東京 15 階		
提供内容	【1】発酵籠膳 ※前日 18 時までの事前予約制 税込 6,000 円 サービス料 10% 別 8 品の発酵料理を籠に盛り付けた「発酵籠膳」に、辛口ですっきりとした味わいの日本酒に塩麴漬けにしたスライスレモンを合わせた乾杯酒「塩麴レモン日本酒サワー」をセットで提供		
	【2】料理 単品 5 種 ※日本酒はつきません 税込 600 円～800 円 サービス料 10% 別 <1>じゃがバター 塩辛×発酵+ドライ納豆、<2>秋刀魚腸干し 醤油麴 <3>酒粕レーズンチーズ チーズ×酒粕、<4>大葉味噌の野菜ディップ、<5>へしこ茶漬		
	【3】塩麴レモン日本酒サワー 税込 650 円 サービス料 10% 別 籠膳で提供する乾杯酒を単品で提供		

	【4】日本酒 単品(常時 10 種) 価格未定 “ひやおろし”を含めた利き酒師が厳選した日本酒を 90ml または 1 合(180ml)で提供
営業時間	平日／17:30～22:00(L.O.21:00) 、 土日祝／17:30～21:00(L.O.20:00)
予約方法	電話／03-3271-1135 、 HP／ https://www.ryumeikan-tokyo.jp/restaurant/
備考	※営業時間変更の際は、HP にてお知らせいたします ※【1】のみ前日 18 時までの事前予約制です ※仕入れ状況により、一部食材を変更する場合がございます

「発酵籠膳」概要

商品名	内容
塩麴レモン日本酒サワー	辛口ですっきりとした味わいの日本酒に、塩麴漬けにしたスライスレモンを合わせています。麴とレモンの香り、塩味をバランスよく感じられる一杯
じゃがバター 塩辛×発酵+ドライ納豆	じゃがバターに塩辛を乗せ、タンパク質やカルシウムといった栄養素を摂取できるとされるドライ納豆をふりかけています。熟成された塩辛の旨みとバターのコクに納豆の風味がマッチし、お酒が進む一品
べったら漬けの手毬寿司 べったら×米酢	米酢を使った酢飯に米麴で漬けた「べったら漬け」を乗せた手鞠寿司
秋刀魚腸焼き 醤油麴	サンマを魚腸(ワタ)干しにして、醤油麴で焼き上げています。醤油麴をサンマに塗って一干しすることで、優しい旨味になり、ワタの苦みが苦手な方でも美味しく味わえます
酒粕レーズンチーズ チーズ×酒粕	レーズンを酒粕とチーズに合わせています。チーズの風味に、酒粕とレーズンの優しい甘味がマッチし、箸休めにもオススメの一品
鮪西京漬けタルタル風 桐生酵母使用のパンと一緒に 味噌×酵母	西京漬けにした赤身のマグロは、ねっとり感に加えて麴の香りを感じられます。ほんのり甘く、引き締まったマグロをタマネギと三つ葉、醤油ベースのドレッシングで和えた、和風のおつまみカナッペに仕上げています
大葉味噌の野菜ディップ	3 種の新鮮野菜を、大葉味噌ソースでお召し上がりいただきます。大葉の爽やかな後口が、新鮮野菜のみずみずしい食感と相性抜群です
富士湧水ポーク塩麴漬け 酢取り野菜 麴×米酢	ブランド豚の「富士湧水ポーク」を塩麴で漬け込み熟成。麴の効果で柔らかくなった豚肉は、低温熟成により旨味が増します。合わせ酢で漬け込んだ酢取り野菜と一緒にサッパリとお召し上がりいただきます
串カツ 秋鮭 茸 栗 麦味噌×ヨーグルトソース	秋の味覚である秋鮭、キノコ、栗を串カツにし、麦味噌とヨーグルトを合わせたソースで味わう一品

「花ごよみ東京」 店舗概要

住 所	東京都中央区八重洲 1-3-22 ホテル龍名館東京 15 階
営業時間	(ディナー) 平日:17:30～22:00(L.O.21:00)、土日・祝日:17:30～21:00(L.O.20:00)
アクセス	JR 東京駅八重洲北口徒歩 3 分、東京メトロ「日本橋駅」より徒歩 1 分 他
連絡先	【電話】 03-3271-1135 【HP】 https://www.ryumeikan-tokyo.jp/restaurant/

——— 本件に関する報道各位からのお問い合わせ ———

(株)龍名館ホールディングス 広報担当 渡邊、山口

TEL:050-3668-9894 MAIL:pr@ryumeikan.co.jp

広報事務局(Clover PR 内) 飯島、根岸、澤本

TEL:03-6452-5220 MAIL:ryumeikan-pr@cloverpr.net

——— 本資料に使用している画像について———

下記 URL にアップロードしています。必要に応じてお使いくださいませ。

<https://x.gd/9pIOG>