

発酵づくしのコースを発売！

発酵7種の盛り合わせや熟成魚のしゃぶしゃぶなど提供

前菜から甘味まで塩麴や米麴、酒粕、魚醤でひと手間

創業127年、老舗のホテル・レストランを経営する(株)龍名館ホールディングスは、前菜から甘味まで発酵づくしのコースを、東京駅前のスモールラグジュアリーホテル「ホテル龍名館東京」の和食店「花ごよみ東京」で初提供します。

「麴花コース」は、発酵料理7種の前菜盛り合わせ、味噌漬けにした豆腐でつくる和風カプレーゼ、熟成魚のしゃぶしゃぶ(雑炊またはそば、うどん付き)、酒粕のレーズンアイスを楽しめる、ディナー限定のショートコース(料理4品、乾杯酒付き)です。乾杯酒も“発酵カクテル”のこだわりです。

販売期間は2026年5月11日(月)～8月31日(月)で、税込価格は一人5,000円(サービス料10%別)です。

ご利用前日18:00までの完全予約制で、本日3月30日(月)10:00から当社HPと電話で受け付けます。



前菜から甘味まで発酵づくし、発酵7種の盛り合わせや熟成魚のしゃぶしゃぶなど

初登場の「麴花コース」は、前菜から甘味まで発酵の魅力に触れるショートコースです。

コースには“発酵乾杯酒”も付けます。乾杯酒は、どぶろくとヨーグルト、発酵させたレモン胡椒(こしょう)でつくる“生”カクテルで、発酵した濃厚な米の甘みとヨーグルトの爽やかな酸味、熟成したレモン胡椒(こしょう)のキレの調和を楽しめます。

料理の始めは、7種の発酵料理を盛り合わせた「発酵前菜盛り合わせ」で、「豚肩ロースの塩麴低温仕立て」や「茄子の揚げ浸し 魚醤風味」「べったら手毬寿司」など、調理の過程で塩麴や米麴、酒粕、魚醤、納豆などを使い、ひと手間をかけています。いずれも発酵ならではの奥深い味や香りを生かした料理を、少しずつ味わえる一皿です。

続いて提供するのは、味噌に漬けた豆腐を使う「日本ハーブ(香草)のサラダと味噌漬豆腐のカプレーゼ風」です。和食で使われることが多い香り豊かな香草や薬味、野菜のサラダに、味噌に漬けた豆腐を合わせて和風カプレーゼ風に仕立てます。

メインは、熟成魚のしゃぶしゃぶです。スズキやカレイを低温熟成することで、うま味を引き出し、最高級の鰹節「本枯節」などから取った特製だしにくぐらせ、“醤油麴ダレ”で味わっていただきます。

鍋のべは、雑炊・うどん・そばからお好みのものを選び、卵黄の醤油漬けとともにお召し上がりいただきます。自家製の米ぬかで漬けたぬか漬けもご用意します。

コースを締める甘味は「酒粕レーズンアイス」です。冷やした石鍋を使い、お客様の目の前で仕上げます。口に入れた瞬間にふわっと広がる発酵バターのコクと香りをお楽しみください。

「麴花コース」概要

提供店舗	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
提供期間	2026 年 5 月 11 日(月)～8 月 31 日(月)
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/ ※ご利用前日 18:00 までの完全予約制です
備考	※営業時間の変更は、HP にてお知らせいたします ※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 ※お席は、テーブル・カウンターのみのご案内となります
「麴花コース」 税込 5,000 円(サービス料 10%別、税・サービス料込み 5,500 円)	
<p><乾杯酒>発酵レモン胡椒(こしょう)とどぶろくの“生”カクテル 【発酵素材】どぶろく(米・糶)×ヨーグルト(乳酸菌) 火入れを行わずに仕上げたどぶろくの濃厚な米の甘み、ヨーグルトの爽やかな酸味、そして熟成を経たレモン胡椒(こしょう)のキレ。それぞれの特徴が調和された“生”カクテル</p>	
<p><1>発酵前菜盛り合わせ さまざまな発酵食材を取り入れた、以下の 7 種を盛り込みます ◇べつたら手毬寿司 【発酵素材】米麴(麴発酵)×米酢(酢酸発酵) 江戸時代の日本橋が発祥といわれている米麴で漬けた「べつたら漬け」と、米酢を使った酢飯を合わせた手毬寿司。優しい酸味とうま味を感じられる一品</p>	
<p>◇納豆×塩辛じゃがいもの唐揚げ 【発酵素材】ドライ納豆(納豆菌)×イカの塩辛(アミノ酸熟成) じゃがバターに塩辛をかけて食べる北海道のご当地グルメをヒントにした一品。じゃがいもの唐揚げに塩辛を乗せ、ドライ納豆を合わせました。塩辛とバターのコクに納豆の風味がよく合い、お酒が進みます</p>	
<p>◇豚肩ロースの塩麴低温仕立て 【発酵素材】豚肉(アミノ酸熟成)×塩麴(麴発酵) 豚肩ロースを塩麴に漬け込み熟成させました。麴の力で柔らかくなった豚肉は、低温熟成させることでよりうま味を引き立ち、まるやかな塩味と脂のコクが楽しめます</p>	
<p>◇茄子の揚げ浸し 魚醤風味 【発酵素材】魚醤(アミノ酸発酵) 高温で素揚げした茄子を、日本三大魚醤(ぎょしょう)の 1 つ「しよつる」を加えだしに浸し、味を染み込ませました。魚醤の濃厚なアミノ酸のうま味が茄子の甘みを引き立て、深いコクのある味わいに仕上げています</p>	
<p>◇奈良漬けチーズ 【発酵素材】酒粕×チーズ(乳酸発酵) 酒粕で漬けた奈良漬けとチーズを合わせた一品。奈良漬けの甘じょっぱさが、チーズの塩味やミルクィさとよく合います。奈良漬けのシャキッとした歯ごたえと、チーズのなめらかさといった、食感の違いも楽しめます</p>	

<p>◇旬菜生ハム巻き 【発酵素材】生ハム(アミノ酸熟成)</p> <p>旬の夏野菜を生ハムで巻きました。生ハムの熟成したうま味と塩味が、野菜の瑞々しさと甘みを引き立てるシンプルながら相性の良い組み合わせです</p>
<p>◇夏野菜甘酢漬け 【発酵素材】酢(酢酸発酵)</p> <p>旬の夏野菜をさっぱりとした甘酢に漬け込みました。野菜の自然な甘みやほのかな苦味とともに、爽やかな酸味をお楽しみいただけます</p>
<p><2>日本ハーブ(香草)のサラダと味噌漬け豆腐のカプレーゼ風 【発酵素材】味噌</p> <p>和食で使われる香り豊かな香草や薬味、野菜のサラダに、味噌に漬けた豆腐を合わせました。チーズのようなコクがある味噌漬け豆腐を使い、チーズを使わない和風カプレーゼ風に仕立てています。柚子味噌風味のドレッシングでさっぱりとお召し上がりいただけます</p>
<p><3>熟成出汁の熟成旬魚しゃぶしゃぶ 【発酵素材】醤油麹(麹発酵)</p> <p>本枯節などから取った特製だしにくぐらせ、“醤油麹ダレ”で味わう、白身魚(スズキやカレイなど)のしゃぶしゃぶを一人用の小鍋で用意します。特製だしを使って低温熟成させた白身魚は、うま味がより引き立ち、だしとの相性も抜群です。“醤油麹ダレ”は、醤油麹におろしたマネギと梅干しを加えることで、麹本来の風味とうま味を引き立てた、さっぱりとした味わいです。♫は、雑炊・うどん・そばからお選びいただけます。卵黄の醤油漬けや自家製の米ぬかで漬けたぬか漬けとともにお楽しみいただけます</p>
<p><4>酒粕レーズンアイス 【発酵素材】酒粕×バター(乳酸発酵)×レーズン(酵母)</p> <p>冷やした石鍋を使い、お客様の目の前で仕上げます。発酵バターの豊かな香りを閉じ込め、口に入れた瞬間にふわっと広がるコクと香りが楽しめる一品</p>
<p>別途注文の飲み放題メニュー(2時間30分制(L.O.30分前))</p> <p style="text-align: right;">税込 3,500 円(サービス料 10%別、税・サービス料込み 3,850 円)</p>
<p>瓶ビール(アサヒスーパードライ)、日本酒、焼酎(麦・芋)、ワイン(赤・白)、ウイスキー、梅酒、ソフトドリンク(ウーロン茶・オレンジジュース・コーラ・ジンジャーエール)</p>

「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/sL9QP>