

目玉は“赤”いダシのアンコウ鍋と希少な“白”身魚のクエ鍋の“紅白鍋”！ 創業 118 年の老舗が手掛ける、高級魚の鍋料理を 東京駅前、六本木の和食店 2 軒で“リッチな忘新年会コース”提供開始

ホテルやレストラン運営の創業 118 年目の(株)龍名館(東京都千代田区、浜田敏男社長、資本金 5 千万円)は、アンコウやクエやフグ、金目鯛といった、いまが旬の高級魚を使った鍋料理をメインにした“リッチな忘新年会コース”を、和食店 2 軒(東京駅前「花ごよみ東京」、六本木「紺碧の海」)で提供します。新コースの販売は、「花ごよみ東京」は 2016 年 12 月 1 日(木)から開始します。「紺碧の海」は 2016 年 11 月 1 日(火)から提供開始しており、ご好評いただいています。

創業以来 118 年間、会席料理を提供してきた老舗の伝統技法が織りなす本格的な日本料理をお楽しみいただけます。

<東京駅前「花ごよみ東京」>

目玉は、縁起のいい“紅白鍋”2 種！“赤いダシのアンコウ鍋”と“幻の白身魚のクエ鍋”

今回の忘新年会コースの目玉は、「花ごよみ東京」で提供する、“赤いダシのアンコウ鍋”と“幻の白身魚と呼ばれるクエを使った鍋”の、“赤”と“白”で縁起のいい“紅白鍋”2 種です。

「赤のあんこう鍋コース」(税込 8,000 円・全 5 品)は、鍋をメインに、旬のアンコウなどを使用した全 5 品で構成。鍋のスープは、“海のフォアグラ”と呼ばれるアン肝とゴマ、豆板醤、ショウガなどで作る総料理長こだわりの“アン肝味噌”をベースにしています。香ばしい味噌仕立ての“赤”色のスープに、アンコウや旬の野菜を入れてお楽しみいただけます。

「白いクエ鍋コース」(同 10,000 円・全 6 品)のメインは、“白”身の高級魚のクエの繊細な味わいを、シンプルに昆布ダシで味わっていただく、豪華なちり鍋です。

上品に脂がのった真っ“白”なクエを、かつお節や昆布などを加えた自家製ポン酢でお召し上がりいただけます。



赤のアンコウ鍋(上)と白のクエ鍋(下)

トラフグ使った贅沢な 7 品の“フグ三味コース”も

トラフグを贅沢に使用した「幸福のふく三味コース」(同 15,000 円・全 7 品)も販売します。王道のお刺身のほか、てっちり、白子入りの茶碗蒸しなど、フグの味わいを存分に堪能できる“フグのフルコース”です。冬の味覚のフグは、低カロリーで高タンパク、さらに皮には美肌に嬉しいコラーゲンがたっぷりです、女性にオススメです。



3 種のコースに、2500 円の追加で飲み放題を付けられます。鍋料理にぴったりの熱燗や焼酎、ビール、梅酒など全 8 種を 120 分、心ゆくまでお楽しみいただけます。

＜六本木「紺碧の海」＞

旬の金目鯛など 12 種の魚介を楽しめる「魚づくしコース」がイチオシ

六本木の和食店「紺碧の海」のイチオシは、一尾約 1.2 キロの大きな金目鯛の煮付け*など、約 12 種の魚介を使った 6 品が楽しめる「魚づくしコース」(同 8,000 円・全 6 品)です。

※一尾でのご提供は 4 名様以上でのご来店の場合となります。

同コースの中で特にオススメなのは、伊豆の地魚を中心とした魚料理約 15 品を一皿に盛る“一皿会席”です。会席コースで提供される前菜、造り、焼き物、煮物、揚げ物、蒸し物といったコースの各料理を一口サイズで盛り付けます。

「おいしくて、見た目がきれいで、少しずつ」という欲張りな大人の食欲を満たす“一皿会席”は、お酒とともにゆっくりとお召し上がりいただくのもオススメです。



金目鯛の煮付け(上)と一皿会席(下)

そのほか、「金目鯛丸々一匹宴会コース・豊漁」(同 6,000 円・全 6 品)と、アンコウ鍋がメインの「あんこう鍋コース」(同 8,000 円・全 6 品)の、計 3 種のコース料理を販売します。

各コースには、約 30 種以上の飲み放題(150 分制*)が付いています。なお、6 人以上のご予約で、特典として、店舗オリジナルの日本酒(4 合瓶)を 1 本プレゼント**します。

※1「豊漁」コースのみ、飲み放題は 2 時間制となります。

※2 オリジナル日本酒のプレゼントは「豊漁」コースは対象外となります。

「花ごよみ東京」忘新年会コース概要

場 所	和食店「花ごよみ東京」／東京都中央区八重洲 1-3-22「ホテル龍名館東京」15 階	
アクセス	JR 東京駅 八重洲北口より徒歩 3 分、東京メトロ日本橋駅 A3 出口より徒歩 1 分 ほか	
実施期間	2016 年 12/1(木)～2017 年 2/28(火) ※2016 年 12/24(土)～2017 年 1/5(木)を除く	
時 間	平日:17:30-22:00(L.O.21:30)、土日祝:17:30-21:00(L.O.20:30) ※無休	
備 考	追加 2500 円で全 8 品のドリンク飲み放題(120 分制)	
問合せ先	「花ごよみ東京」【電話】03-3271-1135 【ホームページ】 http://hanagoyomi-ryu.jp/tokyo/	
□「赤のあんこう鍋」料理内容(税込 8,000 円)		
前 菜	冬の味覚参天盛り	自家製のアン肝ポン酢を含めた旬の味覚を三点盛り込みます
揚 物	あんこうのから揚げ	燻製した「ひんぎゃの塩」にすだちを添えて
鍋 物	総料理長特製 香ばしい煎り肝味噌出汁鍋	合わせ味噌とアン肝を煎って、香ばしさを引き出しました
食 事	あんこうリゾット	鍋出汁にパルミジャーノ・レッジャーノを加えます
甘 味	オリジナル日本酒ケーキと 果物の盛り合わせ	熟成すると旨味が増すオリジナルケーキと果物の盛り合わせ
□「白いクエ鍋」料理内容(税込 10,000 円) ※土日祝日を含まない 3 日前までの要予約		
前 菜	冬の味覚参天盛り	旬の食材をお酒に合わせてご用意

造り	旬の鮮魚貳点盛り	築地直送の旬魚の盛り付け
揚物	クエ柚庵焼き	クエの旨味を引き出しふっくらと焼き上げました。仕上げに柚子を添えて
鍋物	クエちり鍋	昆布出汁香るクエのちり鍋。自家製ぼん酢で召し上がっていただきます
食事	クエ雑炊	ひんぎゃの塩とこだわりの卵で味付けする濃厚な味わいです
甘味	オリジナル日本酒ケーキと果物の盛り合わせ	
□「幸福のふく三昧コース」(税込 15,000 円) ※土日祝日を含まない 3 日前までの要予約		
前菜	ふくの煮凝り他二品	醤油ベースの味付けで、コラーゲンたっぷりのトラフグの皮で作った煮凝りがやわらかな口どけ
蒸物	茶碗蒸し	フグの中での最も高価な部位であるトラフグの白子を入れた茶碗蒸し
造り	薄造り	フグの王様と呼ばれるトラフグ本来の味を、刺身で
揚物	フグの唐揚げ	トラフグをほっこり揚げました
鍋物	てっちり	トラフグの身や、「あら」はもちろん、ぶるぶるした触感が通好みのくちばしも一緒に
食事	ふく雑炊 こだわり卵とひんぎゃの塩で	鍋の出汁に、塩で味を調整した雑炊。 フグの旨みが詰まった出汁で、最後の一滴までお楽しみ下さい
甘味	オリジナル日本酒ケーキと果物の盛り合わせ	



ミシュラン掲載「ホテル龍名館東京」の 15 階にある和食店「花ごよみ東京」
東京駅を見下ろせる好立地。また、完全個室の掘りごたつもあり接待利用としてもおすすめ

「紺碧の海」忘新年会コース概要

場 所	和食店「紺碧の海(こんぺきのうみ)」/東京都港区六本木 6-6-9 ピラミデビル 3 階	
アクセス	東京メトロ日比谷線 六本木駅 1 番出口または 3 番出口より徒歩 3 分 ほか	
実施期間	2016 年 11/1(火)~2017 年 1/31(火) ※「豊漁コース」のみ 2016 年 12/1(木)~12/31(土)	
時 間	平日:17:00~23:00(L.O.22:00) ※土日祝休	
備 考	約 30 品のドリンク飲み放題(150 分制)含む ※6 名以上でオリジナル日本酒(4 合瓶)プレゼント ※「豊漁」コースのみ、飲み放題は 2 時間制となります。 ※オリジナル日本酒のプレゼントは「豊漁」コースは対象外となります。	
問合せ先	「紺碧の海」【電話】03-5474-4135 【ホームページ】 http://konpeki-no-umi.jp/	
□「あんこう鍋コース」料理内容(税込 8,000 円)		
先 付	前菜五点盛り合わせ	お酒がすすむ 5 種の前菜を日替わりでご用意
造り	刺身二点盛り合わせ	築地、静岡・伊東直送のお魚をさっぱりとお造りで
鍋 物	紺碧の海特製 あんこう鍋	合わせ味噌とアン肝を煎って香ばしさを出しました

箸 休	あん肝ぼん酢	人気の高いアン肝を、さっぱりぼん酢で召し上がっていただきます
食 事	濃厚出汁の雑炊	アンコウの旨味が出汁に卵と三つ葉で
甘 味	オリジナルアイス	当店オリジナルのさっぱりとした塩アイス
□「魚づくしコース」 料理内容(税込 8,000 円)		
先 付	網渦(アミュズ)	オリジナル酒杓に和えた魚介を盛り付けました
主 菜	紺碧の盛り合せ	「一皿会席」とも呼ばれる当店の看板商品
煮 物	まるごと金目鯛の煮付け	金目鯛を贅沢にまるごと一尾煮付けました。 忘年会などでも目で見ても楽しみいただける一皿です
箸 休	小鉢	日替わりの小鉢
食 事	石焼あんかけごはん	当店人気メニュー。熱々の石焼き鍋に卵あんをかけ、おじやのように召し上がっていただきます
甘 味	オリジナル日本酒ケーキ	
□金目鯛丸々一匹宴会コース「豊漁」 料理内容(税込 6,000 円)		
前 菜	前菜盛り合わせ	乾杯ビールに合う枝豆を中心とした前菜の盛り合わせ
造 り	お造り二点盛り合わせ	築地、静岡・伊東直送のお魚をさっぱりとお造りで
冷 菜	シンプルな野菜サラダ わさびオニオンドレッシング	新鮮な野菜をピリッと辛いわさびオニオンドレッシングで さっぱり召し上がっていただきます
主 菜	まるごと金目鯛の煮付	金目鯛を贅沢にまるごと一尾煮付けました。 忘年会などでも目で見ても楽しみいただける一皿です
温 菜	白身魚と野菜の揚げ出汁	優しい出汁の旨味でさっぱりと召し上がっていただきます
食 事	海鮮やき蕎麦	日本蕎麦と青のりで見たいも鮮やかな焼きそばで食べていただきます



静岡県伊東市と協業、漁師直送の伊豆の地魚や郷土料理、地酒を楽しめる六本木「紺碧の海」
木造りの内装と伊豆の海を表現した紺碧の壁。カジュアルな大人の空間の店内

<本件に関する報道各位からのお問い合わせ>

株龍名館 広報担当 濱田(はまだ) TEL:03-5289-7088 MAIL:p.r@ryumeikan.co.jp

広報事務局(Clover PR 内) 金井、福本、澤本 TEL:03-6452-5220 MAIL:cloverpr@cloverpr.net