

**金目鯛、マダイなど5種のタイを使用した、9品の“鯛料理”提供  
歓迎会に「めで“タイ”づくし」! 「鯛づくし会席コース」、本日 2/1 予約開始  
女性利き酒師厳選の吟醸酒など30種の飲み放題付き  
六本木で本格和食が6500円とリーズナブル**

ミシュラン星付きホテル2軒と、レストラン運営の創業119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、春が旬の5種類のタイを使用した、9品の“鯛料理”を楽しめる「鯛づくし会席コース」を、和食店「紺碧の海」(港区六本木6)で、2017年3月1日(水)から4月28日(金)まで提供します。

“めでタイづくし”のコースは、めでたい歓送迎会におすすめです。予約は、本日2月1日(水)からホームページ、お電話ほかで受け付けます。

今回のコースは、高級魚の金目鯛をはじめ、マダイ、ヒメダイ(オゴダイ)、オナガダイ、メダイの5種のタイを使った、9品の本格和食を味わえる贅沢な内容です。

創業から119年、会席料理屋として培った伝統と技法をしっかり受け継ぐ料理人が、5種のタイのそれぞれの味わいや食感の違いを、存分にお楽しみいただけるように、調理します。

また、歓迎会を盛り上げる、見た目に美しい料理が揃います。マダイなどの魚介を、酢飯が見えなくなるまで散りばめた色鮮やかなちらし寿司のほか、3種のタイのお刺身やメダイの味噌漬け焼きなど5品の料理を深いブルーの器に魚が泳ぐように盛り付けた“一皿会席”など、写真映えのする料理構成です。

“一皿会席”は、会席コースで供される前菜、造り、焼き物の料理を食べやすいミニサイズにして、一皿に盛り付けており、お酒もすすむメニューです。

コース料金は、料理と甘味(桜アイス)に30種類以上のドリンク飲み放題(当店の女性利き酒師が厳選したキレの良い辛口の純米吟醸酒「日本刀(かたな)」、ビール、焼酎など)150分が付いて、6,500円(税込)とリーズナブルな設定です。



**高級魚「金目鯛」の鯛めし、煮付けが付く、豪華オプションもご用意**

追加料金で豪華なオプションもご用意します。本コースに、追加500円(税込)で、食事をちらし寿司から金目鯛を使った贅沢な鯛めしに変更できます。脂ののった旬の金目鯛の旨みをご堪能いただける逸品です。

さらに、追加1,000円(同)で、約1kgの大きな金目鯛の煮付け(4~6名様につき1匹)をお付けします。

また、今回の「鯛づくし会席コース」をご予約いただいた6名以上のグループのお客様には、当店オリジナルの日本酒「KONPEKI 純米ブルー(720ml)」をプレゼントします。



<コース概要>

| 歓送迎会 鯛づくしコース(税込 6,500 円) ※3 日前までの要予約  |             |  |                              |
|---|-------------|--|------------------------------|
| 先   | 附           | 鯛の松前和え   | 鯛と水菜、ラディッシュを色鮮やかに升到盛り付けます    |
| 紺碧の盛り合わせ  | 前 菜         | 鯛の酒盗 鬼おろし和え  | 大根の鬼おろしに鯛の酒盗と卵をのせて           |
|   |             | おご鯛の菜の花  | 昆布ににした“おご鯛”で、辛子醤油風味の菜の花を巻きます |
|   |             | 鯛の煮凝り  | 鯛のほぐし身を煮詰め、ゼラチンで冷やし固めます      |
|   | お 造 り       | 三種の鯛のお造り   | 真鯛、金目鯛、尾長鯛のお造りを食べ比べできます      |
|   | 焼 物         | 目鯛の味噌漬け  | 味噌漬けにした目鯛を焼き上げ、はじかみを添えて      |
| 蒸 物   | 春包み鯛の出会い物蒸し | 鯛と竹の子を桜の葉と花とともにやわらかく蒸します   |                              |
| 揚 物   | 鯛の春野菜餡かけ    | 揚げた真鯛に野菜の餡かけをかけます。石焼鍋で熱々を  |                              |
| 食 事   | 鯛のちらし寿司     | 真鯛といくらをふんだんに使った、お祝いにぴったりの一品  |                              |
| 甘 味   | 桜アイス        | やさしいピンク色と桜の香りに春を感じるデザート  |                              |
| 【オプション】<br>追加 500 円   | 金目鯛めし       | 金目鯛の出汁で炊いた香り豊かなご飯に、金目鯛をまるごとのせませす<br>※4 名様以下でのご注文の場合、切り身になります       |                              |
| 【オプション】<br>追加 1,000 円   | まるごと金目鯛の煮付け | まるごとの金目鯛を弱火でじっくりと煮て、旨みを引き出しています<br>※4 名様以上の場合のみご注文可能、4~6 名様につき 1 匹 |                              |
| ※飲み放題、150 分付(ドリンクはビール、日本酒、焼酎、サワー、ワインなど 30 種以上)<br>※3 日前までの要予約 ※当日キャンセルの場合、100%のキャンセル料を頂戴します |             |  |                              |

<店舗概要>

|        |   |       |                     |
|--------|---|-------|---------------------|
| レストラン名 | 紺碧の海(こんぺきのうみ)   | 開 業 日 | 2015 年 8 月 20 日(木)  |
| 住 所    | 〒106-0032 東京都港区六本木 6-6-9 ピラミデビル 3 階   |       |                     |
| 交 通    | 東京メトロ日比谷線・都営地下鉄大江戸線「六本木」駅 A3 出口から徒歩 3 分   |       |                     |
| 営業時間   | ランチ 11:30~14:00(L.O.13:30) / デイナー 17:00~23:00(L.O.22:00)                                  |       |                     |
| 定 休 日  | 土日祝日定休  | 平均単価  | 6,000 円(サービス料金 10%) |
| フロア概要  | ホール 28 席、カウンター 5 席、個室 12 席  |       |                     |
| ホームページ | <a href="http://konpeki-no-umi.jp">http:// konpeki-no-umi.jp</a>                          | 連 絡 先 | 電話 03-5474-4135     |
| S N S  | <a href="https://www.facebook.com/Konpekinoumi">https://www.facebook.com/Konpekinoumi</a> |       |                     |

<(株)龍名館 会社概要>

|       |  |      |              |
|-------|--|------|--------------|
| 所在地   | 〒101-0062 東京都千代田区神田駿河台 3-4   |      |              |
| 代 表 者 | 代表取締役社長 浜田敏男   | 設 立  | 明治 32 年 6 月  |
| 資 本 金 | 50,000 千円  | 事業内容 | 旅館・飲食店・不動産経営 |
| 系列企業  | 八重洲龍名館ビル管理(株)、龍名館ビル開発(株)   |      |              |
| 系 列 店 | ホテル龍名館お茶の水本店、ホテル龍名館東京、花ごよみ東京<br>GREEN TEA RESTAURANT 1899 OCHANOMIZU |      |              |

本件に関する報道各位からのお問い合わせ先

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

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