

## グラス 400 円～、六本木の和食店で「日本酒」を気軽に楽しんで！

### 利き酒師が全国から厳選した、一日最大 24 銘柄の日本酒を提供

### 「燻製ポテトサラダ」「茶油を使用したカルパッチョ」など左党向けのおつまみ 8 品新登場

ホテル、レストラン運営の創業 119 年の(株)龍名館(東京都千代田区)は、六本木の和食店「紺碧の海(こんぺきのうみ)」で、2017 年 8 月 1 日(火)から、ディナー営業時(17:00～23:00)の日本酒を 24 銘柄(1 日最大)に拡充し、さらに左党向けに考案した 8 品の“大人のおつまみ”の提供を開始します。

「日本酒を身近に感じ、気軽に楽しんでいただく」というコンセプトを新しく掲げ、グランドメニューをリニューアルします。

1 日最大で 24 銘柄(常時 20 銘柄+季節限定酒 4 銘柄)を揃える日本酒は、利き酒師の資格を持つ 2 人の店員が厳選したもので、税込 400 円～(グラス 90ml)のリーズナブルな価格で販売します。様々な味を楽しめるよう、辛口・甘口等をバランスよくラインナップします。また特定の県に偏らず、全国各地の酒蔵から選りすぐります。

常時揃えるのは、通常販売の 10 種に、数量限定の 10 種(無くなり次第、他の銘柄に変更)を加えた、合計 20 銘柄です。時期によっては、「新酒」「春酒」「夏酒」などの“季節限定酒”4 種を追加するので、一日最大 24 銘柄を楽しめます。ご来店いただく度に、新しい銘柄に出会っていただけます。

常時揃える 20 種の日本酒から、利き酒師のスタッフがおすすめする 3 種を飲み比べできる、週替わりの利き酒セット「今週の飲み比べセット」(同 900 円)もご用意します。

また、日本酒に合う、8 品の“左党向けの大人のおつまみ”も提供します。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、日本酒の美味しさを引き立たせるよう考案した、新作の創作和食の数々です。

おすすめは、日替わりの鮮魚を、茶葉を油に約 2 カ月浸けて作る“茶油(ちゃゆ)”と合わせて食べる「和風カルパッチョ」や、燻製した卵とベーコンを使った「燻製ポテトサラダ」です。

そのほか、ワサビの風味が口の中で広がる「わさび枝豆」、ゴマ油が香る「まぐろユッケ」など、ひとひねりした、お酒が進むおつまみが揃います。



お客様の目の前でお注ぎする、全国各地の酒蔵から厳選した地酒の数々



左:燻製卵入りの“大人の燻製ポテサラ”  
右:茶油を合わせた和風のカルパッチョ

## 好みの銘柄が見つかるかも!? オリジナルの“日本酒味わい早見表”をご用意

日本酒初体験のお客様でも、お好みの銘柄を見つけていただけるよう、各お酒の香りの高さや味の濃さが一目で分かる、オリジナルの「日本酒早見表」を作成しました。8 月 1 日(火)からメニューの中に入れて、お客様にご案内します。

販売するお酒を、爽やかで淡い味の「爽酒(そうしゅ)」、香り高く濃厚な「熟酒(じゅくしゅ)」などの 4 種の味にカテゴリ分けして表記。



この「日本酒早見表」を元に、店員が各銘柄の味やおすすめの飲み方、相性の良い料理について丁寧に解説します。

## 利き酒師が作る、日本酒の名刺「PONCA（ぼんか）」もご用意

当店では、女性利き酒師を含む店員らが、それぞれの日本酒の味やよく合う料理をまとめた、オリジナルの“お酒の名刺”「PONCA（ぼんか）」を作成。日本酒をご注文のお客様に、お配りしています。

「PONCA」は、「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」、そんなお客様の声から生まれました。特に、日本酒ビギナーの方に好評です。



## 一部のコース料理、8/1～リニューアル

当店の開業(2015.8.20)からの目玉メニューは、お魚料理約15品を一皿に盛る“一皿会席”です。会席コースで供される、前菜・造り・焼き物・煮物・揚げ物・蒸し物といった各料理を一口サイズにして、お召し上がりいただけます。器は、店名にもなっている“紺碧の海”を連想する深いブルーの色合いで、魚が泳ぐように盛り付け、「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します。



15品を一皿に盛った“一皿会席”や金目鯛の兜煮など、豪華な「大海原」コース

その“一皿会席”に、前菜と食事を付け、税込3500円のリーズナブルな価格で提供します。

また、8月1日(火)からは、「大海原コース」(同7000円)の内容をリニューアルし、「本日の焼き魚」と「金目鯛の兜煮」を追加。お値段そのまま、お魚料理を充実させます。

### 8月1日(火)から提供する日本酒 全20銘柄 ※価格は税込、グラス(90ml)

【1】日本刀(かたな) 純米吟醸 超辛口/静岡/400円	【2】初亀 純米吟醸 辛2べっぴん/静岡/600円
【3】黒龍 いっちょらい 吟醸/福井/500円	【4】銀盤 純米大吟醸 播州50/富山/500円
【5】浅間山 純米大吟醸 朝日/群馬/500円	【6】松の司 純米吟醸 楽/滋賀/500円
【7】真澄 辛口生一本 純米吟醸/長野/500	【8】新政 No.6 特別純米/秋田/500円
【9】澤乃井 純米 大辛口/東京/450円	【10】一ノ蔵 特別純米 辛口/宮城/450円
【11】山形正宗 辛口純米/山形/450円	【12】玉川 特別純米 五百万石/京都/450円
【13】南方 超辛口 純米酒/和歌山/450円	【14】美和桜 純米酒/広島/450円
【15】久保田 千寿 特別本醸造/新潟/450円	【16】水芭蕉 純米吟醸 辛口スパークリング/群馬/ 1100円 ※一合小瓶180ml
【17】菊正宗/兵庫/650円 ※徳利150ml	【18】出羽桜 純米吟醸 江戸ラベル/山形/500円
【19】駿 本醸造/福岡/450円	【20】南部美人 本醸造辛口/岩手/450円

### 8月1日(火)からの新単品メニュー“左党向けの大人のおつまみ” ※価格は税込

大人の燻製ポテトサラダ	620円	燻製にしたベーコンと半熟卵を使い、マスタードとコショウを強めに効かせた、風味の良い“大人のポテトサラダ”
まぐろユッケ	780円	ゴマ油が香る、日本酒と相性抜群の一品

しらすおろし	580 円	隠し味のユズがポイント。さっぱりテイストのしらすおろし
特製大葉味噌の焼きおにぎり	500 円	ゴマ、大葉などを混ぜ込んだおにぎりに、当店特製の大葉味噌を塗って香ばしく焼き上げます
金目鯛のお刺身	1200 円	静岡産の新鮮な金目鯛を贅沢にお刺身で
和風カルパッチョ	950 円	日替わりの鮮魚を、茶葉を油に約 2 カ月間浸けて作る“茶油(ちゃゆ)”と香味野菜と合わせた、和風カルパッチョ
わさび枝豆	600 円	ワサビが口に広がり、お酒がすすむ枝豆
特製 鶏の唐揚げ	680 円	ニンニクを使わず、ショウガをたっぷり使った、総料理長特製の鶏の唐揚げ
<b>コースメニュー3種 ※価格は税込</b>		
紺碧	3500 円	アミューズ、一皿会席「紺碧の海盛り合わせ」(魚料理約 15 種盛り合わせ)、本日のお茶漬
海	5000 円	アミューズ、一皿会席「紺碧の海盛り合わせ」(魚料理約 15 種盛り合わせ)、本日の焼魚、本日のお茶漬、オリジナルアイス
大海原	7000 円	アミューズ、一皿会席「紺碧の海盛り合わせ」(魚料理約 15 種盛り合わせ)、本日の焼魚、金目鯛の煮付け、海鮮石焼あんかけごはん オリジナル日本酒ケーキと特製ジェラートのアソート

### <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) / ディナー 17:00~23:00 (L.O.22:00)		
定休日	土日祝日定休	平均単価	6000円・ディナー(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>		



利き酒師の店員 2 人が日本酒を厳選  
時には店員自ら、酒蔵を訪問・見学することも!



六本木駅徒歩 3 分、魚と酒が自慢の和食店  
カジュアルなスタイルで本格和食をお楽しみいただけます

### 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