

目玉は“赤”いダシのアンコウ鍋と“白”身魚のフグ鍋の“紅白鍋”！
創業 119 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

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、アンコウやフグといった、旬の高級魚を使った豪華な鍋料理がメインの忘新年会コースを、運営する和食店 2 軒(東京駅前「花ごよみ東京」(八重洲)、「紺碧の海(こんぺきのうみ)」(六本木))で提供します。

接待にもおすすめの“リッチな忘新年会コース”の販売期間は、「花ごよみ東京」が 2017 年 12 月 1 日(金)～来年 2 月 28 日(水)で、「紺碧の海」は 11 月 1 日(水)～来年 1 月 31 日(水)です。

目玉は縁起の良い「紅白鍋」！“赤いダシのアンコウ鍋”と“高級白身魚のフグ鍋”
追加 130g！2 倍に増やせる、超贅沢な“追いアンコウ”のオプションも

「赤のあんこう鍋コース」(税込 8,000 円・花ごよみ東京 全 5 品、紺碧の海 全 7 品)は、鍋をメインに旬のアンコウ料理と、デザートで構成。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、ショウガ等を煎って作る総料理長こだわりの“煎り肝味噌”をベースにしています。コク深く香ばしい味噌仕立ての“赤”色の濃厚スープに、アンコウや旬の野菜を入れて楽しめます。

「花ごよみ東京」(八重洲)では、追加同 1,500 円でアンコウの身を 2 倍に増やせる、“追いアンコウ”(130 グラム分)の、超贅沢なオプションも可能です。

「白のフグ鍋コース」(同 15,000 円・全 7 品)のメインは、“白”身の高級魚のフグの繊細な味わいを、シンプルに昆布ダシで味わっていただく、贅沢なちり鍋です。同コースは鍋のほか、お造りや揚げ物など全 4 品のフグ料理を提供。「今年の忘年会はちょっとリッチに」なお客様におすすめです。

「赤のあんこう鍋コース」は「花ごよみ東京」(八重洲)と「紺碧の海」(六本木)の両店で、「白のフグ鍋コース」は「花ごよみ東京」のみで、提供します。



【上】赤のアンコウ鍋／六本木「紺碧の海」
【下】白のフグ鍋／八重洲「花ごよみ東京」

“紅白鍋”には、“紅白”をイメージした日本酒や梅酒をサービス！

「花ごよみ東京」で、“紅白鍋”をご注文のお客様には、“紅白”をイメージした日本酒や梅酒を、お一人につきグラス一杯、無料でお付けします。

「アンコウ鍋コース」ご注文で、辛味噌ベースの鍋にぴったりの「春霞 純米 赤ラベル」(蔵元「栗林酒造店」)か、赤シソ入りの真っ赤な「紀州 赤い梅酒」(蔵元「中野 BC」)を。「フグ鍋コース」ご注文だと、淡白な白身魚のフグ料理におすすめの「白露垂珠 特別純米」(蔵元「竹の露」)か、甘味と酸味のバランスが絶妙な白色の「梅のワイン」(蔵元「中野 BC」)をご提供します。



六本木の店舗では金目鯛など 12 種以上の旬の魚介を楽しめるコースも

日本酒 8 銘柄含む、30 種超の飲み放題付き！

六本木の和食店「紺碧の海」では、一尾約 1.2 キロの大きな金目鯛の煮付け*など、12 種以上の魚介を使った 6 品が楽しめる「魚づくしコース」(同 8,000 円・全 6 品)も提供します。

※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。

同コースの中でイチオシは、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おすすめです。



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)*¹と、アンコウ鍋がメインの「あんこう鍋コース」(同 8,000 円・全 7 品)も加え、計 3 種のコース料理を販売します。

各コースには、日本酒 8 銘柄*² 含む、約 30 種以上の豪華な飲み放題(150 分制*³)が付いています。

※1「豊漁」コースは、4 名以上でご予約を承ります。

※2「豊漁」コースのみ、飲み放題に含まれる日本酒の銘柄が 2 種になります。

※3「豊漁」コースのみ、飲み放題は 2 時間制となります。

「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	2017/12/1(金)～2018 年 2/28(水) ※2017 年 12/26(火)～2018 年 1/8(月)を除く ※予約受付は 11 月 20 日(月)から	
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/	
□「赤のあんこう鍋コース」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	しっとり、ふわふわのオリジナル日本酒ケーキと果物の盛り合わせ

□「白いフグ鍋コース」料理内容(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	前菜参天	上質なゼラチン質を活かしたふぐ皮の煮凝りなど、3 点盛り合わせ
酢 の 物	ふぐ皮の湯引き	築地直送の旬魚の盛り付け
造 り	てっさ	フグの王様と呼ばれるトラフグ本来の味を、刺身で
揚 物	ふぐの唐揚げ	フグの旨味を引き出しふつくと焼き上げました
鍋	てっちり	トラフグの身や、“あら”はもちろん、ぷるぷるした触感が通好みのくちばしも一緒に
食 事	ふぐ雑炊	鍋の出汁に、塩で味を調整した雑炊。卵に和食の技法「玉割り」をして固さを調節し、攪拌しながら熱を加えることでお米一粒一粒をコーティングします。
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	2017 年 11/1(水)～2018 年 1/31(水)	
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 ※「豊漁」コースのみ、飲み放題は 2 時間制となります。	
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	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
揚 物	あんこうの唐揚げ	ふつくとやわらかいアンコウをカラリと揚げます
食 事	濃厚出汁の雑炊	アンコウの旨味が出た出汁に卵と三つ葉で
甘 味	本日のアイス	日替わりのアイス

□「魚づくしコース」料理内容(税込 8,000 円)

先付	網渦(アマユズ)	オリジナル酒肴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お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	しっとり、ふわふわとした食感の日本酒ケーキ

□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お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ても鮮やかな焼きそばでいただきます



魚のプロから仕入れた新鮮食材、唎酒師が吟味して集めた"料理を彩る酒"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