

春が旬のタイ！ 歓送迎会にめで“たい”づくし
金目鯛など5種を使った9品の鯛料理を会席仕立てで提供
2時間半の飲み放題付き、吟醸酒など日本酒も充実
六本木で「会席」+「お酒」が7000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120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、春が旬の5種類のタイを使用した、9品の“鯛料理”を楽しめる贅沢な「鯛づくし会席コース」を、2018年3月1日(木)～4月27日(金)まで開始します。

コースは、2時間半の飲み放題付きで、税込7000円のリーズナブルな価格で提供します。

めで“たい”づくしの本コースは、歓送迎会にもおすすめです。

本日1月15日(月)から、ホームページ、お電話ほかで予約を受け付けます。

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品の鯛料理を、会席コースとしてふるまいます。先付(マダイの松前和え)から始まり、タイの前菜3種(ヒメダイの菜の花巻き他)、3種のタイ(金目鯛、マダイ、オナガダイ)のお造り食べ比べ、味噌漬けにしたメダイの焼き物、マダイとタケノコの煮物、揚げたマダイの野菜あんかけ、マダイとイクラのちらし寿司と、豪華な内容です。

創業から120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、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。歓送迎会を盛り上げる、見た目に美しい料理で腕を振ります。

コース料金は、料理9品と甘味(桜アイス)に、30種類以上のドリンク飲み放題(150分)が付いて、税込7,000円とリーズナブルな設定です。飲み放題のメニューにはビールや焼酎など定番のほか、当店利き酒師が厳選するこだわりの日本酒が8種並びます。キレの良い辛口が特長の純米吟醸酒「日本刀(かたな)(蔵元:静岡・花の舞酒造)などが楽しめます。

日本酒好きにはプラス500円で、日本酒の飲み放題を8から15銘柄に変更することも可能です。吟醸酒「黒龍 いっちよらい」(福井・黒龍酒造)・純米吟醸「初亀 べっぴん辛2」(静岡・初亀醸造)などの銘柄を入れ替えながら提供するため、何度ご来店いただいても、飽きのこないラインナップを楽しめます。

お酒にこだわりのある上司や取引先の方の接待での利用にもオススメです。

提供する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(ぽんか)」をご用意し、ご希望のお客様にお配りします。「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。日本酒ビギナーの方にも好評です。



めで“たい”歓送迎会を盛り上げる、
見た目に美しい、華やかな鯛料理の数々



日本酒8銘柄を入れ替えながら
飲み放題で提供(写真はイメージ)

<コース概要>

「鯛づくし会席コース」(税込 7,000 円) ※3 日前までの要予約 ※ディナータイム(17:00~23:00)に提供			
先	附	鯛の松前和え	真鯛と水菜、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	昆布メにした“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、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 3 種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(根ショウガ)を添えて	
蒸 物	春包み鯛の出会い物蒸し	真鯛と竹の子を桜の葉と花と共にやわらかく蒸した春らしい一品	
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	真鯛とイクラ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	
※飲み放題、150 分付(ドリンクはビール、日本酒 8 種、焼酎、サワー、ワインなど 30 種以上) ※オプションのプレミアム飲み放題について(+500 円) 飲み放題の日本酒を、8 種から 15 種に変更できます			
※3 日前までの要予約 【ご予約方法】 電話:03-5474-4135 HP: http://konpeki-no-umi.jp/ ※当日キャンセルの場合、キャンセル料としてご注文コース料金の 100%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) / ディナー 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	http://konpeki-no-umi.jp	連 絡 先	電話 03-5474-4135
S N S	https://www.facebook.com/Konpekinoumi		

<株式会社 龍名館 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	(株)龍名館ホテルシステムズ、(株)1899 ホスピタリティ、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】「ホテル龍名館お茶の水本店」「ホテル龍名館東京」 【レストラン】「RESTAURANT 1899 OCHANOMIZU」「花ごよみ東京」「紺碧の海」		

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:03-5298-2988 MAIL:p.r@ryumeikan.co.jp

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