

冬の高級魚「アンコウ」のフルコースを提供
〆はアンコウ鍋のスープで作る“絶品チーズリゾット”も♪
創業120年の老舗が手掛ける和食店2軒(東京駅前、六本木)で
“リッチな忘新年会コース”を提供

ホテル・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、旬を迎える冬の高級魚アンコウやフグ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・八重洲「花ごよみ東京」/六本木「紺碧の海(こんぺきのうみ)」)で提供します。

販売期間は、「花ごよみ東京」が2018年12月1日(土)～来年2月28日(木)で、「紺碧の海」は12月3日(月)～来年1月31日(木)です。接待にもオススメのプランです。

アン肝たっぷりの豪華「アンコウ鍋コース」、締めは“濃厚チーズリゾット”!

両店で提供する一押しのコースが「赤のあんこう鍋コース」(税込8,000円)(花ごよみ東京5品/紺碧の海7品)です。鍋をメインに、アンコウづくしのコース料理を提供します。

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。香ばしく、コクの深い味噌仕立ての濃厚スープに、アンコウや旬の野菜を入れてお楽しみいただけます。



赤のあんこう鍋コース/六本木「紺碧の海」

「花ごよみ東京」では、アンコウの身を2倍に増やせる、“追いアンコウ”(130グラム追加分/同1,500円)のオプションも用意します。コラーゲンたっぷりのアンコウを存分に味わえる、贅沢なプランです。

食事の締めには、アンコウの旨みが凝縮したスープで作るパルミジャーノ・レッジャーノのリゾット(花ごよみ東京)と、出汁の美味しさをしみじみと楽しめる雑炊(紺碧の海)をふるまいます。

フグの王様「トラフグ」を食べつくす! 鍋、お造り、揚げ物など、“フグづくし”会席

「花ごよみ東京」では、「白のフグ鍋コース」(同15,000円・全7品)も提供します。“白”身の高級魚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。同コースで提供する5品のフグ料理は、フグの王様と呼ばれるトラフグのみを使用します。トラフグを使った鍋に加え、お造り、揚げ物などをご用意。「忘年会ぐらいちょっとリッチに」という、お客様にぴったりの贅沢なコースです。



白のフグ鍋コース/八重洲「花ごよみ東京」

ご希望のお客様には、香ばしく焼き上げたヒレを、通常の“熱燗”よりも熱々な“とびきり燗”に温めた日本酒に入れた、ヒレ酒を提供します。(同1000円)

六本木「紺碧の海」では、金目鯛など 12 種以上の旬の海鮮を楽しめるコースも

利き酒師が厳選した日本酒 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、少しずつ色々な料理を」という欲張りな大人の食欲を満たす“一皿会席”は、お酒とペアリングをしながら楽しむのもおすすめです。



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、当店の女性利き酒師が厳選したこだわりの日本酒 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 名様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	2018 年 12/1(土)～2019 年 2/28(木) ※2018 年 12/28(金)～2019 年 1/6(日)を除く ※予約受付は 11 月 1 日(木)から	
時 間	平日:17:30-22:00(L.O.21:00)、土日祝:17:30-21:00(L.O.20:00) ※無休	
備 考	追加税込 2500 円で 11 種のアアルコールメニューと、ソフトドリンクが飲み放題(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」(税込 8,000 円) 料理内容		
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」(伊豆諸島・青ヶ島の自然塩)とスダチを添えて
味 噌 鍋	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	オリジナル酒ケーキと 季節のアイスの盛り合わせ	しっとり、ふわふわのオリジナル酒ケーキと、 季節のアイスの盛り合わせ

□「白のフグ鍋コース」(税込 15,000 円) 料理内容 ※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	トラフグの皮を湯通してポン酢で。コリコリとした食感を楽しめます
造 り	てっさ	フグの王様と呼ばれるトラフグ本来の味を、お刺身で
揚 物	ふぐの唐揚げ	フグの旨味を引き出し、ふっくらと揚げました
鍋	てっちり	昆布出汁香るフグのちり鍋。自家製ポン酢で召し上がっていただきます。トラフグの身や、“あら”はもちろん、ぶるぶるした食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。卵に水を加えて固さを調節し、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	オリジナル酒ケーキと季節のアイスの盛り合わせ	



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	2018 年 12/3(月)～2019 年 1/31(木) ※2018 年 12/29(土)～2019 年 1/6(日)は休業	
時 間	平日:17:00～23:00(L.O.22:00) ※土日祝休	
備 考	<ul style="list-style-type: none"> ・日本酒 8 銘柄を含む、約 30 品のドリンク(ソフトドリンク込)飲み放題(150 分制)含む ・8 名以上のご利用で、オリジナル日本酒 720ml 一本をサービス ※「豊漁」コースのみ飲み放題は 2 時間制、オリジナル日本酒サービスはありません	
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」(税込 8,000 円) 料理内容

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	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、さっぱりとぼん酢で
揚 物	あんこうの唐揚げ	ふっくら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、卵と三つ葉を合わせて
甘 味	本日のアイス	日替わりのアイス

□「魚づくしコース」(税込 8,000 円) 料理内容

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	紺碧の海盛り合せ	「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。 目でも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	当店の人気メニュー。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」(税込 6,000 円) 料理内容

前菜	前菜盛り合わせ	乾杯の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	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
温菜	塩鯖の野菜あんかけ	カラッと揚げた塩鯖に、和風の野菜あんがまるやかに絡みます
食事	魚出汁つけ麺	特製魚介出汁で食べる、つけ麺



魚のプロから仕入れた新鮮食材、利き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: 03-5298-2988 MAIL: p.r@ryumeikan.co.jp

広報事務局(Clover PR 内) 福本、澤本

TEL: 03-6452-5220 MAIL: cloverpr@cloverpr.net