

報道関係者各位

2013年11月配信

株式会社セリュックスホールディングス



本格懐石「暗闇坂 宮下」 2013年 和のクリスマスディナーコースのご案内

一年にたった一度きりのクリスマス。

今年は、いつもと一味違うクリスマスを過ごしてみたいはいかがですか？

株式会社暗闇坂宮下（代表：大塚 啓、本社：東京都港区）が展開する「暗闇坂 宮下」は、和の職人が作り上げる贅沢なクリスマスディナーをご用意いたします。（期間：12/21(土)～12/25(水)）

●暗闇坂宮下とは？

麻布十番暗闇坂に発祥し、青山、神楽坂に展開する新しいスタイルの本格懐石の店。店舗ごとに雰囲気が異なり、シーンに合わせて大切なひとときを過ごすことができます。料理の監修は、老舗で職人としての技を磨いてきた熟練の職人から、新しいセンスが光る若手料理人までを率いる、総料理長「齋藤道明」。本格的懐石で修行を積み、独創的なセンスと独自のスタイルを追求、その世界でも多くの受賞歴に輝く、「百年に一度の逸材」と言われる料理長。その料理の一品一品は、日本料理の伝統を踏まえつつも、アーティスティックな彩りと盛り付けで、箸をつけるのが惜しくなる美しさです。

●お部屋のご紹介

麻布

暗闇坂のふもとの地下にある隠れ家。栗や栃の木を豪快に使った店内は、自然の要素がたっぷり。中でも一枚板を使ったカウンターは厳かな雰囲気を醸し出します。土壁と竹で囲まれた掘炬燵式の落ち着いた個室は、カップルが居心地よく素敵な時間をお過ごしいただける空間です。

客席：カウンター12席 個室2部屋



青山

世界中で活躍中の建築家「隈 研吾」氏による設計。個室を中心としたレイアウトに、モダンさと和の伝統を踏まえた設えです。桐材の壁面と、美術館のようにふんわりと落ち着いた照明に包まれた個室は、まさにカップルのための特別な空間です。

客席：カウンター6席 個室5部屋



神楽

「呼吸する土」をテーマに、白漆喰でモールドされた上品な土壁、そして柔らかな灯りが包む個室は、ぬくもりが感じられる空間。少人数で、あたたかくゆったりとした時間をお過ごしください。

客席：カウンター7席 個室4室



和のクリスマスディナーコース内容

※ 展開期間：12/21(土)～12/25(水) (各店舗ともに)

麻布

和のクリスマススペシャルコース ¥12,000 (1名様)

- ・前 菜 鱈白子
野菜
尾巻海老ビスク風
- ・造 里 昆布メと漬け鮪 醤油麴ジュレ
- ・焚 物 風呂吹蕪と冬野菜
- ・揚 物 甘鯛の米粉揚げ
牡蠣のクリーム煮
- ・焼 物 尾崎牛の炭火焼き
- ・食 事 かちん粥
- ・甘 味 デザートプレート



*ご予約頂いたお客様には、食前酒にグラススパークリングワインをサービスさせていただきます。

青山

聖夜を過ごす特別クリスマスコース ¥15,000 (1名様)

- ・前 菜 味噌玉 鴨ロース 生ハムエリング
野菜ピンチョス スモークサーモン
柿チーズ 金箔唐墨
- ・進 肴 蕪のポタージュ
- ・造 里 河豚の薄造り 塩ポン酢と一緒に
- ・肉料理 和牛のフィレステーキ
フォアグラ柑橘ソース添え
- ・温 物 帆立と根菜のポトフ仕立て
- ・食 事 車海老とモッツァレラの土鍋飯
- ・甘 味 彩り果実のフルーツグラタン
苺アイス・シャンパンジュレ添え



*当コースは予約制です。2日前までのご予約をお願い致します。
ご予約頂いたお客様には、食前酒にグラススパークリングワインをサービスをさせていただきます。

神楽

和懐石で嗜む神楽クリスマスコース ¥15,000 (1名様)

- ・前 菜 聖夜を彩る前菜
- ・椀 物 聖護院蕪のすり流し 帆立真丈
- ・造 里 冬の海で揚がった旬魚のお造り
- ・煮 物 鱈西京焼き
国産牛サーロイン
低温鴨ロースト フォアグラ
サーモンチーズ
慈姑煎餅 星パプリカ
- ・焼八寸 海老芋おかき揚げ
車海老 芯取菜
金時人参 柚子 美味あんかけ
- ・食 事 蟹土鍋炊き込み御飯
赤出汁 香の物
- ・甘 味 クリスマスのプレミアムスイーツ



*ご予約頂いたお客様には、食前酒にグラススシャンパンをサービスさせていただきます。

- ※ 仕入れの事情により内容が変更になる場合がございます。ご了承ください。
- ※ すべて消費税込みの価格です。
- ※ 別途サービス料10%を頂戴いたします。

店舗のご案内

麻布

東京都港区元麻布3-12-1 アベストコートB1
TEL：03 - 3402 - 2655

営業日：月～土 18:00～23:00
(※日曜定休)



青山

東京都港区南青山2-24-8 BY-CUBE 1F
TEL：03 - 5785 - 2431

営業日：月～土 ランチ 12:00～15:00 (L.O. 14:00)
ディナー 18:00～23:00 (L.O. 21:30)
(※日曜・祝日定休)



神楽

東京都新宿区神楽坂3-2-31
TEL：03 - 6228 - 1985

営業日：月～土 ランチ 12:00～15:00 (L.O. 14:00)
ディナー 18:00～23:00 (L.O. 21:00)
(※日曜・祝日定休)



会社概要

会社名：株式会社 セリュックスホールディングス

代表者：大塚 啓

所在地：東京都港区芝5 - 13 - 15 芝三田森ビル8F

WEBサイト：<http://www.celux.co.jp/>

連絡先：TEL 03-5418-7561 / FAX 03-5418-7570

事業内容：1. 飲食店の経営

2. ホテル、旅館、飲食店の経営の受託業務並びに経営コンサルタント業務

3. メニュー、レシピ等の開発及び提供

4. 市場の調査及びイベントの企画、立案、実施、運営並びに広告代理業

5. フランチャイズチェーン店への経営指導及び技術指導

6. 不動産の紹介、仲介、売買、斡旋及び賃貸管理並びに不動産に関するコンサルティング業

7. 前各号に付帯する一切の事業

<本件に関するお問合わせ先>

会社名：株式会社 セリュックスホールディングス

所在地：東京都港区芝5 - 13 - 15 芝三田森ビル8F

担当者：企画広報担当 大沢 / 原野

連絡先：TEL 03-5418-7561 / FAX 03-5418-7570

MOBILE 080-3592-2693 / MAIL ohsawa@celux.co.jp