

報道関係者 各位

2017 年 12 月 14 日

株式会社 僖成

日本料理 斗南 神楽坂昼名物「葛すき焼き御膳」販売開始



暗闇坂宮下など和食店を都内9店舗展開する株式会社僖成（本社：港区高輪 代表：齊藤道明）は、神楽坂の芸者新道にある「日本料理 斗南」にて、2018年1月8日（月）より昼の新名物「葛すき焼き御膳」の販売を開始致します。

日本の郷土を東京の感性で表現する和食店として、2017年6月に「暗闇坂宮下 神楽」から屋号とコンセプトを一新した「日本料理 斗南」では、「葛すき焼き御膳」を昼の新名物として2018年1月8日（月）より販売を開始致します。

「葛すき焼き御膳」は、島根県浜田市にある亀谷窯業の石州瓦を使用した特製の器を熱々に焼き、国産牛肉の上に葛で溶いた特製たれをお召し上がり直前にかけることで、「ジュワッ」とあがる湯気と甘い香りが食欲をそそります。トロっとした特製葛たれが肉の旨みを包み込み、ゆずの香りがする玉子「高知県産ゆずたま」に潜らせることで、ほんのり香るゆずと一緒に肉の旨味が口の中に広がります。新潟県塩沢産コシヒカリの炊き立てご飯と一緒に楽しみ下さい。

また、日本料理斗南のコンセプトにもある「郷土」をテーマにした月替わり和食膳「郷土膳（きょうどぜん）」の販売も開始致します。日本の各地域をテーマに、「ちょっとをいっぱい」楽しんで頂ける昼膳に仕上げました。その時季の色々な和惣菜を楽しみながら、造里、温物、汁物などをお楽しみ頂けます。神楽坂散策や女子ランチ会などに、ちょっと贅沢な和食をお楽しみ頂ける献立になっております。

～日本料理 斗南 昼献立～ 2018年1月8日（月）より

葛すき焼き膳 4,000円（税抜）・・・小鉢、造里、葛すき焼き、高知県産ゆずたま、ご飯（新潟県塩沢産コシヒカリ）

月替わり 郷土膳 2,800円（税抜）・・・郷土小鉢三品、造里、温物、漬物、汁物、ご飯（新潟県塩沢産コシヒカリ）

※単品 葛すき焼き 1,800円をお付けできます。

昼懷石 6,000円（税抜）・・・前菜、碗物、造里、強肴、食事、甘味）

日本料理 斗南

日本の郷土をテーマに伝統的な手法を大切にしながらも東京で培った感性で表現する新たな日本食を表現致します。季節の訪れを感じさせる風物詩として、またその土地を訪れた際に振る舞われたもてなしの食として郷土の味がありました。この郷土料理を、東京の料理人の感性で新たな日本食として表現致します。

～伝統 × 現代を表現した「空間」～

我々が育まれいきづく大地に由来する「呼吸する土」、白を基調に曲線を取り入れた漆喰の土壁に囲まれたお部屋と、モダンで上品な印象のカウンター、職人が一枚一枚仕上げた箔シートの本物の質感、島根県の吉原木工所の組子を使用した扉、変化していく時代に合わせ、洗練されたモダンスタイルに伝統的手法と現代の感性、技術を組み合わせる事で生まれた空間を表現しました。

企画名：日本料理斗南 神楽坂の昼名物「葛すき焼き御膳」販売開始

販売開始：2018年1月8日（月）より

店舗：日本料理 斗南（にほんりょうり となみ）

住所：東京都新宿区神楽坂3-2-31 大宗第三ビル1F

電話：03-6228-1984

営業時間：昼 11:30～15:00 | 夜 18:00～23:00

予算：夜 8,000円～ 昼 2,800円～

日本料理斗南オフィシャルページ <http://www.ds-miyashita.jp/tonami.html>

公式フェイスブック <https://goo.gl/s34tcR>

斗南
日本料理

【本件に関する 問い合わせ】

株式会社僖成（カブシキカイシャキナリ） 担当：大沢 電話：03-5422-9630 メール：ohsawa@wa-kinari.jp