



PRESS RELEASE

平成 30 年 3 月 19 日

EBISU GARDEN PLATE<恵比寿ガーデンプレート>『春風』

本格江戸前鰻「鰻たか」、人気の女性限定ランチメニューを提供

東京都内近郊で江戸前鰻を中心に日本料理店を展開する旭鰻総本店株式会社（東京都世田谷区赤堤4-40-8、代表取締役：丹羽 豊）は、恵比寿ガーデンプレイス38階 TOP of YEBISUの「下高井戸旭鰻総本店 鰻たか」において、期間限定のランチメニュー“EBISU GARDEN PLATE『春風（はるかぜ）』”を1500円（税抜）でご提供いたします。

“EBISU GARDEN PLATE『春風』”は、1日15食、女性限定の特別なランチメニューとして、本格的な春の到来を告げる旬を感じさせる食材を使用。この季節ならではの味覚とボリューム、また贅沢なその見映えをお楽しみください。

EBISU GARDEN PLATE<恵比寿ガーデンプレート>『春風（はるかぜ）』



価格：1500 円（税抜）

提供：ランチタイム

1 日限定 15 食

※女性限定

期間：4 月 30 日（月）まで

内容：

- ・中とろ、ぼたん海老、サーモンなど
季節の握り鰻 9 個
- ・いくらこぼれ裏巻き寿司
- ・野菜サラダ
- ・お椀
- ・デザート

※仕入の状況によって一部内容が変更になることがあります。

EBISU GARDEN PLATE<恵比寿ガーデンプレート>は、TOP of YEBISU が掲げる“Grand&Casual～本物を気軽に愉しむ贅沢”というコンセプトを、厳選素材と鰻たかの熟練の技を持つ職人が仕込みから丁寧に仕上げる本格江戸前鰻としてワンプレートの上で表現。より広い層のお客様にお楽しみいただくために、特別ランチメニューとしてご提供します。

■ TOP OF EBISU「鰻たか」紹介ページ：<https://gardenplace.jp/special/38restaurant/shop02.html>

熟練の技を持つ板前が握る“本格江戸前鮎”を提供



旭鮎総本店は、昭和二年の創業以来、より良い素材と味わい深さを追求し、お客様に最上のおもてなしを心がけています。その中で、“板前が握る本格鮎”には 90 周年を迎えた今日でもこだわりを持ち続け、現在では日本で唯一、会社として厳格な「板前研修制度」を設けています。

鮎の握りの技術向上だけにとどまることなく、板前一人ひとりがのれん分けをした店舗をあずかるように、お客様とお店への愛情を育みながら、“本物の鮎”を常に追求しています。

【「鮎たか」の店舗概要】

名称 : 下高井戸旭鮎総本店 鮎たか
電話 : 03-5423-0355
所在 : 東京都渋谷区恵比寿 4-20-3 恵比寿ガーデンプレイスタワー 38 階
アクセス : JR 恵比寿駅東口から徒歩 5 分
営業時間 : ランチ 11:30～15:00 デイナー 16:30～22:30 (L.O.22:00)
土/日/祝日 11:30～22:30 (L.O.22:00)



【旭鮎総本店について】

旭鮎総本店株式会社は、昭和二年、京王線下高井戸に「旭家」を創業してから、お客様においしい鮎を通じて喜びを与えられるよう、ただひたすらに「本物の江戸前鮎」を作る技術を磨き上げ、平成 29 年には 90 周年を迎えました。現在では東京都内から埼玉、神奈川に店舗を展開。伝統の継承と、鮎の道へ尽きることのない探求心を持ち続け、お客様に質の高い料理とサービスを提供するため、板前の技を磨き、技術の継承にも日々務めています。

■ 旭鮎総本店ホームページ : <http://asahizushi.com/>

＜本リリースに関する報道関係者様のお問合せ先＞

旭鮎総本店株式会社 広報担当：久保田

■ TEL : 090-3401-9377 ■ メール : h-kubota@lightpublicity.co.jp