

報道関係者各位

2015年11月配信

株式会社セリュックスホールディングス

暗  
闇  
坂  
宮  
下

元旦の食卓にあでやかさと賑わいを 「暗闇坂宮下 謹製おせち」  
—2016年も彩り豊かなおせちが登場—

株式会社セリュックスホールディングスのグループ会社である株式会社暗闇坂宮下(代表：大塚 啓 本社：東京都港区)は「暗闇坂宮下 謹製おせち」の販売を開始いたしました。



毎年ご好評を頂き、今年で7年目を迎える手作りの「暗闇坂宮下 謹製おせち」。  
2016年も彩り豊かなおせちをご用意いたしました。

毎年ご好評を頂いている「和の二段重(栗きんとん付)」(税込32,400円)は、2016年のお正月に相応しくめでたさを感じて頂ける料理に加え、魚介6種類も取り揃えた全42品目を白木製の二段重に詰めご用意、「栗きんとん」はたっぷりと召し上がって頂く為今年も別折に致しました。

また三越限定のおせちは日本橋三越本店の象徴ともいえる「天女像」建立55周年を記念した三越ならではの「まごころの二段重(別折数の子付)」(税込54,000円)をご用意。伊勢丹限定のおせちは「シャンパーニュを主役におせちを楽しむ」をテーマに、「ドンペリニヨンに合うおせち 五段重」(税込54,000円)が登場。

どれも「食べてしまうのが惜しくなる」を信条にアートのような料理を創作する「暗闇坂宮下」独自の美しい盛り付けで元旦の食卓にあでやかさとにぎわいを感じてもらえるお重でございます。

今年も当店料理人が厳選素材を一つ一つ手作りし、大晦日にお届け致します。謹製拘りの「おせち」をぜひお試しください。

<暗闇坂宮下 謹製おせち 商品概要>



<和の二段重(栗きんとん付)>(送料・税込32,400円) ※3~4人前

めでたさを感じて頂けるお料理全て42品目を白木製の二段重に詰めました。

一の重はお正月らしいめでたい料理を宮下独自の美しい盛付で元旦の食卓にあでやかさと賑わいを感じて頂けるお重に仕上げ、二の重は金目鯛、さわら、穴子、こはだ、鰯の6種類をそれぞれに生かされた味わいでぎっしり詰めた海鮮好きにはたまらないお重となっております。

毎年好評の栗きんとんはたっぷり召し上がって頂く為別折をご用意いたします。



三越限定 「日本橋三越本店 天女(まごころ)像建立五十五周年」

<まごころの二段重(別折数の子付)>(税込54,000円) ※限定200セット※3~4人前

三越のお客さまに対する基本理念「まごころ」のシンボルである日本橋三越本店の「天女(まごころ像)」の建立55周年を記念した三越ならではの「まごころ」のこもったおせちです。

天女像のイメージを、おせちのみならずお重のデザインでも表現し、鳳凰が新たな年にも皆様のもとに幸せの笑顔を運ぶように、と願いをこめて作られたおせち料理をぜひご堪能下さい。

■インターネット受付期間:12月17日(木)午後6時まで  
三越のおせちオンラインストア[www.mitsukoshi.co.jp/osechi](http://www.mitsukoshi.co.jp/osechi)

■店舗ご予約期間

<三越日本橋本店> ご予約期間：12月24日（木）まで

- ① 12月24日（木）まで 本館地下1階 フードコレクション内おせち特設会場
- ② 11月5日（木）～10日（火） 新館7階 おせち特設会場
- ③ 11月11日（水）～12月24日（木） 本館7階 おせち特設会場

<三越銀座店> ご予約期間：12月24日（木）まで

- ①11月4日（水）まで 地下3階 おせち承りカウンター
- ②11月5日（木）～12月11日（金） 7階 おせち承りカウンター
- ③12月12日（土）～12月24日（木） 地下3階 おせち承りカウンター

<三越恵比寿店> ご予約期間：12月24日（木）まで

12月24日（木）まで お歳暮ギフトセンター内おせち承りカウンター

<三越多摩センター店> ご予約期間：12月24日（木）まで 地下1階特設会場

<三越千葉店> ご予約期間：12月24日（木）まで 地下1階おせち料理承り



伊勢丹限定 「シャンパーニュを味わうためのおせち」

<ドンペリニオンに合うおせち 五段重>(税込54,000円) ※限定150セット※3～4人前  
齊藤総料理長が実際にシャンパーニュをテイस्टィングしたうえで、シャンパーニュを引き立てる料理を創作、彩り華やかに65品を詰め合わせ、「泡」をイメージした特製の重箱に、奥ゆかしい日本料理を詰め込みました。  
奥深く丸みのある味わいのシャンパーニュとどうぞ。

■インターネット受付期間:12月16日(水)午前10時まで

伊勢丹おせちオンラインストア[www.isetan.co.jp/osechi](http://www.isetan.co.jp/osechi)

■店舗ご予約期間：12月23日（水・祝）まで

- <伊勢丹新宿本店> 本館地下1階/おせち料理特設会場
- <伊勢丹立川店> 地階/おせち料理特設会場
- <伊勢丹松戸店> 本館地階/おせち料理特設会場
- <伊勢丹浦和店> 地階/おせち特設会場
- <伊勢丹相模原店> 本館地階/おせち料理特設会場
- <伊勢丹府中店> 地階/おせち料理特設会場
- <静岡伊勢丹> 8階/おせち料理特設会場

### <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「齊藤道明」。

本格的懐石で修業を積み、独創的なセンスとスタイルを追求、その世界でも多くの受賞歴に輝く、「百年に一度の逸材」といわれる料理長、その一品一品は、日本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。



「暗闇坂宮下 謹製おせち」

お問い合わせ：暗闇坂宮下(受付担当：渡部) 03-5418-7563 ※土日祝除く11～19時

暗闇坂宮下HP：<http://www.ds-miyashita.jp/>

<本件に関するお問い合わせ先>

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 / 中村  
連絡先：TEL 03-5418-7561 / FAX 03-5418-7570  
MAIL [koho@celux.co.jp](mailto:koho@celux.co.jp)