

江戸蕎麦
 僖蕎

2017年3月
 株式会社セリュックスホールディングス

江戸の花街・向島に東京の江戸蕎麦屋が誕生
 「江戸蕎麦 僖蕎 (ききょう)」
 2017年4月1日(土)オープン

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僖成 (きなり)
 (代表: 齊藤道明 本社: 東京都渋谷区) は、東京・向島に蕎麦屋「江戸蕎麦 僖蕎」を
 2017年4月1日(土)にオープンいたします。



江戸蕎麦
 僖蕎



「暗闇坂宮下」や「蕎麦切宮下」を運営する株式会社僖成は、蕎麦屋「江戸蕎麦 僖蕎(えどそばききょう)」を
 2017年4月1日(土)に東京・向島にオープンいたします。

2017年1月に社名を「僖成(きなり)」に変更してから、初の新店となる「江戸蕎麦 僖蕎」の舞台は、
 江戸時代から花街として栄え、未だに料亭・置屋・和菓子店が多く軒を連ねる東京の花街・向島。
 社寺・文豪の名所が多く残る土地で、夕暮れにはお座敷へ向かう芸妓衆が江戸の風情を感じさせる、
 観光スポットとしても注目されている街です。

そんな向島にて和食の職人が丹精込めて作った自家製二八蕎麦を江戸伝統の辛めのかえしとともにご提供。

ランチには職人手仕事の蕎麦前と共に愉しめるセットメニュー、
 夜には「かき揚げ」など旬素材を使ったこだわりの蕎麦前や、店長厳選の地酒や日本酒をご用意。
 また、料理を彩る食器は全て特注でご用意いたしました。

東京の「モダン」を感じる洗練された店内は、落ち着いた清潔感のある空間。

個室もご用意し、家族のお食事や接待など幅広くご利用いただけます。

江戸の「粋」を東京の「モダン」な空間で感じるひと時。

「江戸蕎麦 僖蕎」が新しい味わいと愉しみの場を花街・向島にてご提案いたします。

【店舗情報】

店舗名: 江戸蕎麦 僖蕎
 (えどそばききょう)

所在地: 〒131-0033 東京都墨田区向島5-27-10 Sビル

営業時間: ランチ 11:30~14:00

ディナー 17:00~22:00

オープン日: 2017年4月1日(土)

定休日: 年中無休

客単価: ランチ1000円~ ディナー4000円~

最寄駅: 押上駅 徒歩12分



「江戸蕎麦 僖成」のご案内

料理例 客単価：ランチ 1000円～ デイナー 4000円～



蕎麦前も楽しめるランチセット



自家製二八蕎麦を辛めのかえしとともに



季節に合わせて旬素材とともに楽しむ
冷蕎麦・温蕎麦もご用意



職人が作る季節の蕎麦前と蕎麦を愉しむ
コースもごございます



季節と伝統を大切にしたい美味い蕎麦前



店長厳選の地酒・日本酒も愉しみの1つ

店内空間



落ち着いた清潔感のある空間、伝統的な和の空間を洗練させることで生まれる東京らしさ
モダンな空間で楽しむ「江戸蕎麦」をお楽しみいただけます。

「江戸蕎麦 僖成」の由来

日本伝統色である「桔梗色(ききょういろ)」にちなみ、
そこに「人を喜ばせる」場にある、「蕎麦」という意味を込めて
「江戸蕎麦 僖成」と名付けました。

株式会社僖成

「暗闇坂宮下」や「神楽坂おいしんぼ」など飲食店9店舗を展開。
社名である僖成(きなり)は、染色される前の天然繊維「生成」から由来しています。
天然繊維を日本食に置き換え日本古来の伝統、文化を大切にしながら
我々のきなり(日本食)を様々な色に染めていく事で「人の喜ぶ場を成せる」と考えます。

<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：東京都渋谷区渋谷2-6-4 テイルウインド青山2F
担当者：企画広報担当 大沢 / 中村
連絡先：TEL 03-6451-1720 / FAX 03-6451-1722
MAIL koho@celux.co.jp