

二十四節季を五感で感じる日本料理
「センチュリーコート丸の内」内 日本料理「二十四節季 朔 SAKU-」
福井県フェア『敦賀の献立』

2018年11月22日(木)～12月6日(木) 国の重要文化財 明治生命館 地下1階



東京・丸の内にて、荘厳な建築を誇る国の重要文化財「明治生命館」。その地下1階にあるクラブレストラン「センチュリーコート丸の内」の日本料理「二十四節季 朔 -SAKU-」では、11月22日(月)～12月6日(木)の期間中、福井県の厳選素材を使用した『敦賀の献立』(15,000円・税サ別)を提供する福井県フェアを開催します。

「二十四節季 朔 -SAKU-」では、月と太陽の運行をもとにして一年を二十四に分け、季節を表す名称を付した暦“二十四節季”をテーマにした日本料理を提供しています。料理長・新堂裕史が手掛ける料理の数々は、二週毎に献立を変え、二十四の季節を五感で感じていただけるものとなっています。

この度、提供する『敦賀の献立』では、11月に漁が解禁となる「せいこがに」を中心に、福井県の食材をふんだんに使用し、献立を組みました。福井県といえば、なんといっても海の幸。古代より平安時代まで朝廷に水産物を納める御食国(みけつくに)として特別な地位にあったことでも知られます。複雑に入り組むリアス式海岸や、対馬海流の影響により今でも豊かな海産物に恵まれています。

「せいこがに」は、日本海の冬の味覚の王様として知られる「越前がに」の雌の名称。漁期はわずか2ヶ月間。味わえるのはこの季節だけです。福井・敦賀の味わいを、是非、お楽しみください。

「二十四節季 朔 -SAKU-」福井県フェア 概要

期 間 : 2018年11月22日(木)～12月6日(木) 18:00～23:30(21:30 LO) ※土日祝日休

コース名 : 敦賀の献立

価 格 : 15,000円(税・サービス料別)

店 舗 : 「センチュリーコート」内「二十四節季 朔 -SAKU-」

東京都千代田区丸の内2-1-1 明治生命館 B1F Tel.03-3213-1711

H P: <http://www.century-court.com>

本件に関するお問い合わせ先

株式会社 WDI JAPAN マーケティング部 担当:大林 ohbayashi@wdi.co.jp

〒106-8522 東京都港区六本木 5-5-1 ロアビル 9階 TEL:03-3470-5307

「敦賀の献立」

2018年11月22日(木)～12月6日(木) 18:00～23:30 (21:30 LO)
15,000円(税・サービス料別)

【迎鉢】

へしこ粥

若狭地方の伝統料理(青魚の糠漬け)を粥にのせます。

【前菜】

越のルビーと甘えび

“越前がに”“若狭ふぐ”と並んで福井県を代表する冬の逸品“甘えび”を福井県オリジナルのトマト“越のルビー”と共にお召し上がりいただきます。

【造り】

本日の造り

越前河豚てっさや真カレイなど、その日に入荷した魚を造りにてご用意します。

【椀】

せいこがに芙蓉蒸し

卵白で蟹身を寄せて銀箔を掛けます。(※下画像左)

【煮もの】

上庄里芋と黒龍吟醸豚田舎煮

福井県大野市上庄地区で作られている里芋“上庄里芋”と黒龍酒造の純米吟醸酒の酒かすを混ぜた飼料で育てる黒龍吟醸豚を出汁で煮ます。

【酢肴】

せいこがにリンゴ酢ジュレ

せいこがにをほぐして、殻に詰めたものに、カツオ出汁とリンゴ酢ベースのジュレを掛けます。(※下画像中)

【揚げもの】

越前がにクリームコロッケ

豆乳で作ったベシヤメルに九頭龍まいたけと越前がにを入れ、からりと揚げます。(※下画像右)

【食事】

本日の炊き込みご飯

福井県の米を使って、炊き込みご飯を作ります。



本件に関するお問い合わせ先

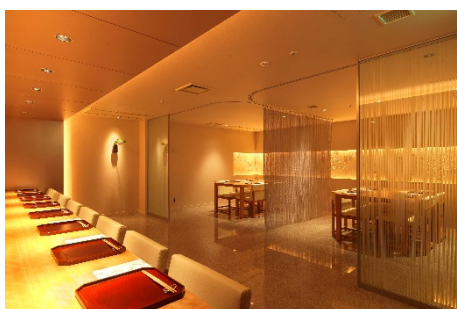
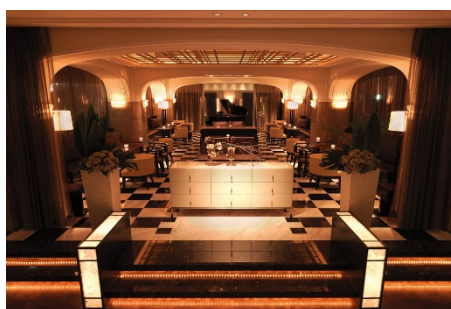
株式会社 WDI JAPAN マーケティング部 担当: 大林 ohbayashi@wdi.co.jp
〒106-8522 東京都港区六本木 5-5-1 ロアビル 9 階 TEL: 03-3470-5307

■「センチュリーコート丸の内」について

1934年に竣工され、昭和の激動を乗り越えた国の重要文化財「明治生命館」。『センチュリーコート丸の内』は、その地下1階、400坪で展開するクラブレストランです。1976年、東京・六本木に創業、2008年に現在の場所に「ブル」、パーティールーム「アカンサス」の他、会員制クラブ(会員専用施設)を備えます。

新藤裕史料理長が料理を手がける「二十四節季 朔」はお任せコース12,000円のみ、二週毎に献立を変更いたします。鏡 智行シェフが料理を手がける「レストラン ロゼット」は、コース料理10,000円～、鉄板施設も併設(鉄板「シェフズテーブル」は、コース料理14,000円～)。

会員制クラブは、約1,500名のメンバーが所属。メンバーは会員専用施設を利用できる他、『センチュリーコート丸の内』及び提携レストラン5店舗にて優待利用が適用されます。



■「二十四節季 朔 -SAKU-」料理長・新堂裕史

18才で日本料理の道に入る。

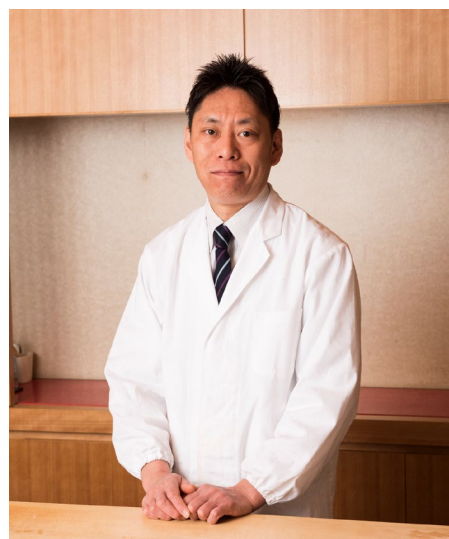
大阪で12年間、割烹料理店で修業を積む。

30才で上京。

寿司屋、和食店を経て、2008年、『暗闇坂 宮下』(麻布十番)料理長就任。

2016年、『傳心』(広尾)料理長就任。

2018年1月、『二十四節季 朔』三代目料理長就任。



本件に関するお問い合わせ先

株式会社 WDI JAPAN マーケティング部 担当:大林 ohbayashi@wdi.co.jp
〒106-8522 東京都港区六本木 5-5-1 ロアビル 9階 TEL:03-3470-5307