

“日本初”の「白いねぎま鍋」をご堪能あれ！
六本木にひっそり佇む『ねぎま鍋 KARASUMA』
2016年6月30日（木）グランドオープン

“日本初”の「白いねぎま鍋」を提供する『ねぎま鍋 KARASUMA』六本木店が、2016年6月30日（木）にグランドオープンいたします。

京都嵐亭で修業を積んだ料理長が作る素材本来の味を最大限に引き出した料理と、日本酒の利き酒師「酒匠」がお勧めする全国の地酒を取り揃える、六本木にひっそり佇む大人の隠れ家です。美味しい“酒と鮨と肴”をご用意してお待ちしています。



『ねぎま鍋 KARASUMA』公式ホームページ
<http://sakasyou-karasuma.com/>

『ねぎま鍋 KARASUMA』は、東京・六本木に構える鮨を中心とした創作和食の店。食品添加物を一切使わず、仕入れる魚も“天然物”にこだわっています。調味料を最小限に抑え、素材の味を生かした体に優しい料理を心がけ、自然本来の美味しさを堪能していただけます。

看板メニューは、江戸からの郷土料理の「葱鮨(ねぎま)鍋」をKARASUMA流にアレンジした「KARASUMA 名物 ねぎま鍋」。黄金のさっぱりスープで食べる、日本初の「白いねぎま鍋」です。その他にも、海鮮はもちろん、厳選和牛など食材の良さを最大限に引き出した料理をご用意いたします。

また、日本酒のテイस्टイングのプロである「酒匠」が厳選した蔵元直送の日本酒や季節の限定品など、旬の地酒を常時25種以上をご用意しております。京都で修業した料理長渾身の料理と日本酒で最高の時間をお過ごしください。

<本件に関するお問い合わせ>

ねぎま鍋 KARASUMA 広報担当 近藤剛 (こんどうたけし) 090-1554-5589

日本初の「白いねぎま鍋」！黄金のさっぱりスープにとろける鮭が美味しい看板商品

江戸時代、庶民の間で食べられていた郷土料理「葱鮭(ねぎま)鍋」は、通常、醤油、酒、みりん、出汁などで調味され、スープの色が茶色いものが多いですが、『ねぎま鍋 KARASUMA』で提供する「KARASUMA 名物 ねぎま鍋」は、ベースに出汁を使用。白く透き通った黄金スープで食べるのが特徴です。

日本初の「白いねぎま鍋」。さっぱりとしたスープにとろける鮭をお楽しみください。



「KARASUMA 名物 ねぎま鍋 1人前」 2,100 円

江戸時代からの郷土料理の「葱鮭(ねぎま)鍋」とは・・・

江戸時代では保存のしにくいトロは、腐りやすく廃棄されるのが一般的でした。トロを捨てずにアレンジしてできたのが「葱鮭(ねぎま)鍋」。江戸時代から食されてきた郷土料理なのです。

鮭にこだわる『ねぎま鍋 KARASUMA』では、京都で修業した料理長がこの葱鮭鍋をオリジナルアレンジ。出汁をベースにすることで、鮭の美味しさをより一層引き出すことができました。

日本酒のテイस्टィングのプロ「酒匠」が選んだ季節限定の地酒が常時 25 種類以上！

『ねぎま鍋 KARASUMA』では、日本酒テイस्टィングのプロ「酒匠」が、全国の酒蔵をまわり、本当に美味しいと思う日本酒ばかりを提供しています。コンセプトは「KARASUMA で日本酒を好きになってもらいたい！」。たくさんの杜氏さんと話し、杜氏さんの想いをそのままお届けいたします。



【店舗情報】



『ねぎま鍋 KARASUMA』

営業時間：平日 17:30～24:00 (L.O 23:00)

土日祝 16:00～23:00 (L.O 22:00)

住 所：〒150-0013

東京都港区六本木 4-11-8 フランゼビル B1F

ア ク セ ス：日比谷線、大江戸線 六本木駅から徒歩 1 分

電 話：03-5772-2522

<本件に関するお問い合わせ>

ねぎま鍋 KARASUMA 広報担当 近藤剛 (こんどうたけし) 090-1554-5589