

インバウンド向け新業態～「OMAKASE」をコンセプトとし鮨をコースで提供～

『京都千両』が2024年9月13日(金)オープン

八寸や鮨、和牛すき焼きなど贅沢なメニューを提供し、日本食の素晴らしさを発信

寿司レストランチェーンを展開する株式会社Genki Global Dining Concepts(本社：東京都台東区 代表取締役社長執行役員 東 光法、以下「Genki Global Dining Concepts」)は、2024年9月13日(金)より、鮨をコースで提供する『京都千両』を京都駅前にオープンいたします。



京都
千両
sen-ryo

Genki Global Dining Conceptsは1968年の創業後、国内で寿司レストラン事業を拡げ、1993年にはハワイに直営店をオープンし、寿司レストランチェーンとしていち早く海外進出を果たしました。以来、フランチャイズによるアジア地域への展開など拡大を続け、現在は世界427店舗（2024年8月31日現在）を有する規模に成長しました。

さらに現在、インバウンド需要は増加傾向にあり、2024年6月の訪日外客数が単月として過去最高の3,135,600人にのぼるなど、引き続き右肩上がりですと予想されています。(*1)

これを受け、海外のお客様に期待を超える絶品の日本食と、付加価値の高いサービスを提供し続けているGenki Global Dining Conceptsとして、寿司を始めとする日本食の素晴らしさをさらに広く世界に伝えていくことを目指し、インバウンド向けの旗艦店『京都千両』をオープンいたします。「OMAKASE」をコンセプトとした京都ならではの八寸、鮨や日本を代表する料理「和牛すき焼き」を含む贅沢なコースメニューを軸に、記憶に残る食事やサービス、空間を提供いたします。

*1：出所：日本政府観光局 (JNTO) 発表統計よりJTB総合研究所作成

■店舗のこだわり

2024年8月1日に社名変更、同月19日に宇都宮と上野の二本社制への移行など、第二創業期として多角化を図るGenki Global Dining Conceptsが、寿司を始めとする日本食の素晴らしさを広く世界に伝え、グローバルでの成長を目指すため、本格的にインバウンド需要に応えていくべくオープンする旗艦店です。



店内にはカウンター席とテーブル席、そしてプライベート空間でゆっくりとお食事ができる個室をご用意。茶室を模した個室、路地裏を散策しているような雰囲気の内装は、装飾職人の腕によって造られた組子細工や、和紙を使用した装飾など至る所に日本の伝統を感じられ、洗練された雅な空間を演出いたします。



メニューは職人が一貫ずつ丁寧に握る鮨を含む本格寿司会席料理。日本各地から取り寄せた厳選の酒類なども取り揃えました。スタッフのユニフォームデザイン等も合わせ、「もてなしの文化」をお楽しみいただける空間です。メニュー作りに関しては、従来店舗のレベルを超えるべく社内で研究を重ねました。また接客に関しては、ANAビジネスソリューション株式会社による研修を実施しています。京都の旅の思い出になるようなひとときを感じていただけるよう、皆様をおもてなしいたします。

■『京都千両』のメニューについて

季節の食材と繊細な調理法が織り成す千両自慢のコースを用意しております。中でも赤富士コースは色鮮やかな前菜、椀物、焼物、蒸し物、和牛にもこだわったすき焼き、そして絶品の鮨を味わえる贅沢なコースです。また京都の地酒はもちろん、全国各地の銘酒を豊富に取り揃え、「十四代」「而今」など入手困難なプレミアム日本酒も多数ご用意。日によっては限定品に出会えることも。ビールや梅酒、ジャパニーズウイスキーなど定番から限定酒まで余すことなくお楽しみいただけます。上質な料理と共に銘酒の数々をご堪能下さい。



■コースメニュー

<ランチ>

- ・おまかせ鮨御膳 万両 8,200円 (税込)



季節の食材と繊細な調理法が織り成す千両自慢の鮨御膳。前菜、椀物、焼物、蒸し物、天ぷら、そして絶品の鮨をご堪能ください。

- ・おまかせ鮨御膳 千両 5,800円 (税込)



焼き物や天ぷら、鮨にデザート・ドリンクまでついた満足感たっぷりの贅沢御膳。

- ・おまかせ鮨セット 百両 3,500円 (税込)



握り鮨中心の千両自慢の鮨セット。茶碗蒸し、にゅうめんもついた満足な内容です。

<ディナー>

- ・おまかせ鮨コース 赤富士 20,000円 (税込)



京都ならではの八寸、鮨を中心に、日本を代表する料理「和牛すき焼き」を提供いたします。存分に和食を堪能いただけるコースです。

- ・おまかせ鮨コース 青富士 16,000円 (税込)



栄養価が高く、彩りの良い京野菜を使用した前菜や鮨、和牛すき焼きがお楽しみいただけるコースです。

- ・おまかせ鮨セット 富士 9,500円 (税込)



鮨の数が多く、本セットでしか食べられない肉鮨付きのコースです。デザートは和スイーツはコーヒーと一緒に召し上がりください。

※コース内容はいずれも季節や仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます。

■店舗概要

店舗名 : 京都千両
オープン日 : 2024年9月13日 (金)
所在地 : 〒601-8001 京都府京都市南区東九条室町48J'Sビル1F
アクセス : JR京都駅八条口から徒歩1分
営業時間 : 11:00~15:00(最終入店14:00、L.O. 14:30)
17:00~22:30(最終入店20:00、L.O. 22:00)
定休日 : 不定休
席数 : 45席 (個室5室)

【Genki Global Dining Concepts(について)】

現在、国内では、地域密着型で値頃感の「元気寿司」、進化する楽しさの「魚べい」、本物志向の「千両」と3つのブランドを展開。
寿司をはじめとする食の提供を通じて、お客さまに居心地の良い空間を提供し、豊かで楽しい時間を過ごしていただくことで、世界の人々の心と身体の健康への貢献を目指しています。



■会社概要

会社名 : 株式会社 Genki Global Dining Concepts
所在地 : 東京都台東区上野3丁目2-4番6号上野フロンティアタワー19階
代表取締役社長執行役員 : 東 光法
創業 : 1968年12月12日
会社設立 : 1979年7月26日
事業内容 : 回転寿司チェーンの経営
会社HP : <https://www.genkisushi.co.jp/>