
開業41周年の『叙々苑』発祥の地、六本木本店
2017年5月1日（月）リニューアルオープン
～普段使いのランチから特別な記念日のプレミアムディナーまで～



株式会社叙々苑（本社：東京都港区、代表取締役社長：新井 昌平）は、『叙々苑』発祥の地である六本木に店を構える『叙々苑』六本木本店を、2017年5月1日（月）に移転リニューアルオープンいたしました。

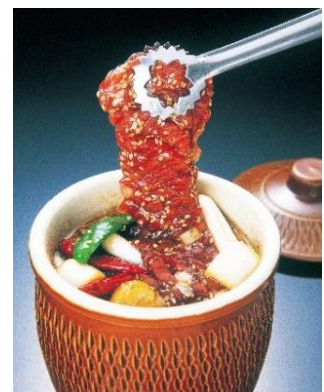
■『叙々苑』六本木本店の特徴

昭和51年、港区六本木7丁目（当時、防衛庁正門前）に開業した『叙々苑』は、41年目を迎えたこの春、装いも新たに移転・リニューアルオープン。外苑東通りを臨む窓側に面したシートや、開放的なダイニングフロア、パーテーションで仕切られたテーブル席などプライベートシーンからビジネスシーンまで、用途に合わせて幅広くご利用いただけます。普段使いのランチタイムから、ご商談、ご接待、特別な記念日などプレミアムディナーなどには是非ご利用ください。



【オープニング記念フェア開催】

オープニング記念フェアとして、初夏を感じさせる、爽やかなロゼワインをご用意。美味しい焼肉に舌づつみを打ちながらロゼワインでのどを潤す。究極の焼肉ディナーであること間違いなしです。



『叙々苑』人気のメニューをご堪能あれ

『叙々苑』といえば、「壺漬カルビ焼」や「すだれ肩ロース炙り焼」、「上ネギタン塩焼」が有名ですが、焼肉以外にも、「キムチ」や「叙々苑サラダ」など定番の人気メニューをはじめ、新メニュー「テール蒸し」など、特製酢みそだれで食すオードブルなど一品料理も充実。ユッケジャンスープや石焼ビビンバ、冷麺など、何を食べてもいいか迷ってしまうほど、美味しい料理が満載のメニューをご提供しています。

これらの人気お奨め料理をたっぷり盛り込んだ「焼肉会席」は、まさに『叙々苑』の美味しさフルコースです。ディナーではちょっと・・・という方には、焼肉ランチメニューもお奨め。ディナー感覚で味わえるラグジュアリーなランチもご用意しています。



テレビ番組で話題の「カルビ弁当」などの焼肉弁当も店頭で購入可能。カルビ焼以外にも、ロース焼系やヒレ焼など、好みの焼肉弁当をお持ち帰りできます。お土産、差し入れなどに、喜ばれること間違いなし。

『叙々苑』開業 41 周年。美味追求、日々探求。美味しさの歴史は永遠に続く。

「良質吟味、美味しさが最良のサービス。」をモットーに、数々の焼肉の歴史を語り、厳選された食材と心づくしのおもてなし、快適な食空間など、あらゆる角度から焼肉文化を育ててまいりました。秘伝の味付と色鮮やかに彩られた盛付。熱々に熱せられた焼網の上に、肉の塊をのせた瞬間に生まれる音、火に炙られたタレが醸し出す香ばしさと、口に広がる美味しさ。そして、特別にあつらえたゴージャスな椅子に腰かけて味わう『叙々苑』の焼肉は、すべての感性を魅了いたします。

— 美味追求、日々探求。 —

一度味わっていただければ必ずわかる、何度でも味わいたくなるのが焼肉『叙々苑』の美味しさです。叙々苑開業 41 周年。六本木本店の移転リニューアルオープンをもって、美味しさの歴史は永遠に続きます。

【『叙々苑』六本木本店 店舗情報】

住 所：東京都港区六本木 7-14-4 レム六本木ビル 2F
(地下鉄六本木駅 4 A 出口より 徒歩 1 分)

代表電話：03-3478-8989

営業時間：月～土／11：30～翌朝 4：00 (L.O.)、日祝日／11：30～22：30 (L.O.)
ランチタイム／11：30～15：00 ※年中無休

U R L：<http://www.jojoen.co.jp/shop/jojoen/roppongi/>