



808 TOKYO

和食本来の作法にとらわれない、技巧を凝らした一品一品

「季節のおまかせ」(10,000円 / 9品)

「808 TOKYO」には、会席料理で欠かせない先付、お凌ぎ、お椀・・といった決められた献立や順序はありません。旬の新鮮な食材を使用し、職人が一品一品を丁寧に仕上げているので、郷愁を感じつつも、出会ったことのない記憶に残る、和の一皿をご堪能ください。

また、料理と一緒に楽しみたいお酒は、ペアリング(5,000円)も可能。常時60種類のお酒の中から、お料理にぴったりの一杯をご提供します。

※写真は一例です。メニュー詳細につきましては、ご予約の際にお尋ねください。
※新鮮な食材をお愉しみいただきたく、前日までの完全ご予約制となっております。
※別途消費税、サービス料を頂戴いたします。



最高の料理を演出する、こだわりの内装・うつわ



料理はもちろん、内装、うつわなど全てにおいて、日本の伝統技術を伝える最上級の職人たちと念入りに掛け合い、創り上げました。土壁は、左官職人として知られる南雲賢一さん(西澤工業)による作品です。また、壁面には、フラワーデザイナー・アーティストの木村亜津さんのオリジナル作品であるステンレス花器が飾られ、お店にいらっしゃるお客様を温かくお迎えます。うつわは、日本の作り手が生み出す現代の器を厳選しました。日本の作り手が生み出すその美しさを手に取り、目で見て、肌で感じ、お愉しみください。

<店舗概要>

- 店名 : 808 TOKYO (ハチマルハチトウキョー)
- 住所 : 東京都港区西麻布1-1-1 エッジビル2階
- 電話番号 : 03-6804-6543
- 営業時間 : 17:00~23:00
- 定休日 : 日曜、祝日
- 客単価 : 10,000円~
- 客席 : 38 席
- URL : <http://808tokyo.com/>

