



和食を“リ・デザイン”し、新しい和食文化でおもてなし 「808 TOKYO(ハチマルハチ トーキョー)」

金沢の郷土料理“治部煮”をフランス料理風に！ 夏の旬食材を目と舌で愉しめるコースを好評提供中

株式会社Holyday(本社:東京都港区)が展開する「808 TOKYO(ハチマルハチ トーキョー)」は、今まさに旬を迎えた夏の食材をたっぷり使ったコースを提供しています。

2017年6月にグランドオープンした「808 TOKYO」は“WASHOKU RE DESIGN”をテーマに、既成概念にとられない和食を提供するお店です。古き良き和の伝統を重んじつつも、文化や時代を敏感にとらえ、現代を生きる皆様の五感を刺激し満足させる、新しい食の愉しみ方をご提案しています。

当店のメニューは、月替わりの「季節のおまかせ(¥10,000)」1コースのみとなっております。7月の「季節のおまかせ」コースでは、フランスの伝統的なベシャメルソースを絡めた国産黒毛和牛の治部煮や、旬である花ズッキーニを使用した真丈など、斬新で美しいお料理をご用意いたしました。

「808TOKYO」では、会席料理では欠かせない先付、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ので、和食本来の流れや作法にとられない“リ・デザイン”された和食をお楽しみください。

<7月の「季節のおまかせ」コース メニュー例>

1.国産黒毛和牛の治部煮 無花果 ベシャメルソース



金沢の郷土料理である治部煮と旬のイチジクをフランスの伝統的な白ソースであるベシャメルソースを和えました。ジャガイモのフリットのサクサク感も楽しめる一品です。日本料理とフランス料理の新たなコラボレーションをお召し上がりください。

2.花ズッキーニ真丈



旬を迎えたズッキーニの花に、海老の真丈をつめました。海老の歯ごたえが楽しめる、色鮮やかな夏らしい一品となっております。



808 TOKYO

3. 牛タンしゃぶしゃぶ 雲丹 椎茸



昆布締めにした牛タンを、しゃぶしゃぶにし、出汁に浸しました。
雲丹と椎茸と共に柔らかいお肉をお楽しみください。

4. 焼物 鮎うるか 蓼ソースと土佐酢の泡



鮎はワタと骨を抜き、そのワタを使用したタレに一晚漬けて焼き上げました。
タレと土佐酢でつくられた泡が美しい一品です。



料理と一緒に楽しみたいお酒は、
ペアリング(5,000円)も可能です。

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。
※当日15時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。

<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
- 客席 : 38 席
- URL : <http://808tokyo.com/>

