

朝べの活穴子を、頭から骨まで余す事なく使った 20 種類以上の穴子料理は都内随一の品揃え！

高タンパク・低カロリーの健康食材“あなご”料理の提供を、2018年3月よりスタート！

他では味わえない、朝べの薄造りは絶品！！

新宿エリアを中心に飲食店を展開している三信商事株式会社（本社：東京都新宿区、代表取締役：方山秀哲）は、「赤坂まごの邸」にて、天然にこだわり日本各地から仕入れた“活あなご”を使った本格的なメニューをスタート致します。毎朝店舗でべた、鮮度抜群のあなごを提供するのは、都内でも珍しい試みとなります。



<活あなご>

あなごは、鰻に劣ると思われがちですが、栄養価も高くで脂質カロリーが低い素晴らしい食材です。そのあなごを、天然にこだわり、日本各地から厳選して仕入れ、毎日新鮮なものを、朝べで提供致します。店舗でべたばかりの刺身を食べられるお店は、なかなかありません。他にも、頭から骨まで捨てるところがないと言われる穴子を使ったメニューを 20 品以上ご用意。これは東京随一の品揃えと言っても過言ではありません。

<赤坂まごの邸>

歴史ある古民家を思わせる、大人の隠れ家で、希少な鯨料理や活穴子料理を堪能できるお店です。有名店出身の料理人の手により、他店ではなかなか食べられない、専門店ならではのメニューも豊富に取り揃えております。お席も、カウンター、個室、座敷もご用意しておりますので、接待や会食、デートでの利用など、様々な用途でご利用頂けます。



<こだわりのメニュー>

天然にこだわり、日本各地から仕入れた活あなごを、経験豊富な料理人が毎日さばき、新鮮な状態で提供します。

朝めの活穴子の刺身を食べれるお店は殆どありません。穴子だけでなく、同じようにヘルシー食材と言われている、鯨を使った料理も取り揃えており、お客様より支持を得ています。ランチタイムには、1,000円より活穴子や鯨を使った定番の定食を取り揃え。コストパフォーマンスを重視したバラエティ豊かなメニュー構成に仕上げました。

<メニュー例> ※税込

- ・活穴子の薄造り(¥2,800)：生簀の活あなごを毎朝める、他店では中々味わえない逸品。
- ・活穴子の一本天麩羅(¥1,800)：朝めた活穴子を、贅沢に1本丸々ごま油で揚げた逸品。
- ・穴子ひつまぶし(大/¥4,800、小/¥3,000)：そのまま、薬味を乗せて、特製だしをかけて。様々な楽しみ方が可能。



<LUNCH メニュー例> ※税込

朝め、活穴子のあなご丼(¥1,000)、名物、くじらの刺身定食(¥1,500)、朝め、活穴子と本鮪のお刺身定食(¥1,500)



<店舗詳細>

店名 : 赤坂まごの邸
住所 : 東京都港区赤坂 3-7-11 レジーア赤坂 B1F
連絡先 : 03-3584-2818
営業時間 : 平日・祝前日 / 11:30～14:30 17:00～23:30
土日祝 / 16:00～23:00
席数 : 68席 (個室も完備)



<企業情報>

会社名 : 三信商事株式会社
住所 : 東京都新宿区新宿 3-34-9 メトロ会館
代表取締役 : 方山秀哲
事業内容 : 飲食店経営 / 不動産業 / 遊戯場経営

連絡先 : 03-3354-1451

<本件に関するお問い合わせ> 三信商事株式会社 / 広報：三上 成文

■TEL : 03-3354-1451 (MP : 090-9872-3927) ■E-MAIL : mikami@cross-over.co.jp