



暖簾をくぐれば
そこはもう愛媛

愛媛

えいめ

だんだん

「だんだん」とは
伊予弁で「ありがとう」という意味です。

神楽坂レストランで
愛媛の食を楽しむフェア開催

神楽坂レストランで愛媛の食を楽しもう！

「愛媛だんだんコース」 令和2年2月1日(土)から2月29日(土)まで



宇和島
鯛

神楽坂 / 兵庫横丁 湯葉と季節料理 神楽坂おいしんぼ 本店

ドラマ「拝啓おふく様」の舞台となった神楽坂随一の観光名所でもある兵庫横丁、石畳の道沿いに黒板塀が印象的な旧料亭を改装した「神楽坂おいしんぼ本店」では、「宇和島愛鯛の湯葉鍋かけ」「愛鯛の土鍋炊き込みご飯」を楽しめる特別コースをご用意、京都直送の湯葉と一緒に鯛の旨みをご堪能いただけます。

宇和島愛鯛 おいしんぼ 特別コース 3,500円(税別)

コース内容 前菜：旬の前菜盛り合わせ 冷菜：湯葉の生春巻き
季節の逸品：愛媛直送 宇和島愛鯛の湯葉鍋かけ
お食事：愛鯛の炊き込みご飯 甘味：湯葉ふりん

仕入状況により内容が変更する場合がございます。



協力：愛媛県行政課



クエ
愛南



緋扇貝
愛南

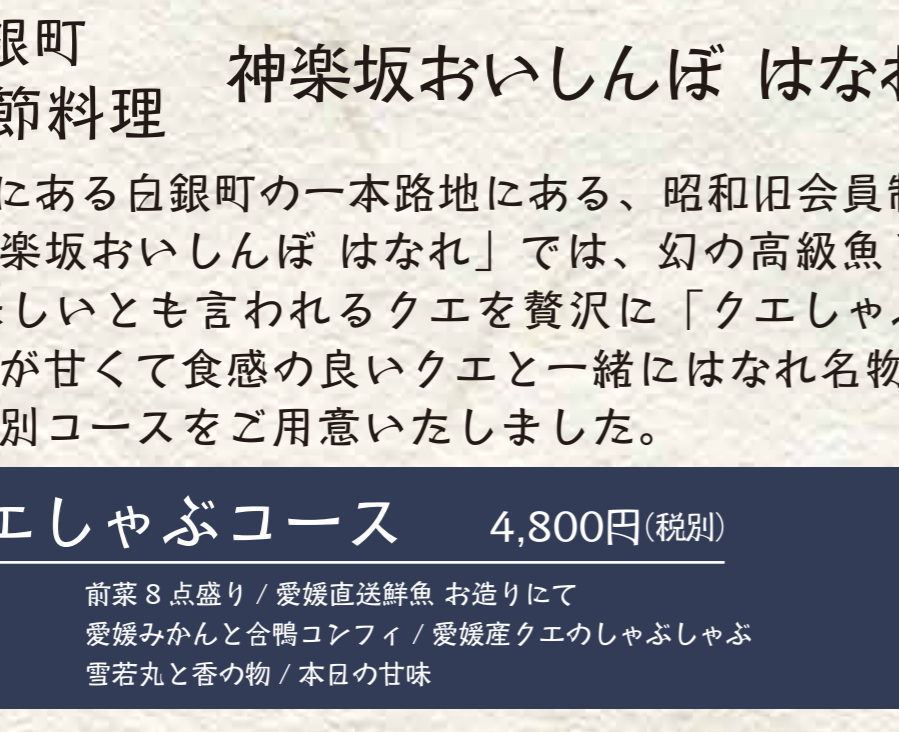
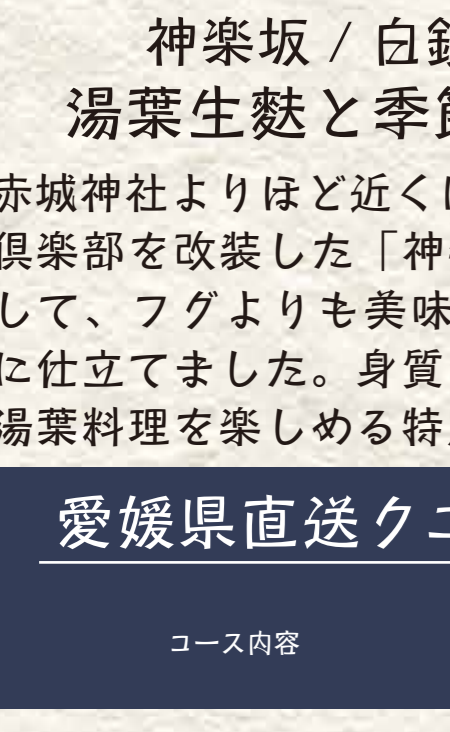
筑土八幡町 和洋折衷 神楽坂 和らく

筑土八幡神社より程近くの路地裏に、旧邸宅を改装した中庭のある和洋折衷をコンセプトにした「神楽坂和らく」では、人気の月替わりコース和月にて、食材の旨みがスープに染み込んだホッとする「愛媛直送ヒオウギ貝のブイヤベース」と和らく名物の江戸味噌牛タンシチューをグラタン仕立てにした「やわらか牛タンの江戸味噌グラタン」をダブルメインにした特別コースにしました。

神楽坂和らく 和月(如月)コース 5,000円(税別)

コース内容 先付：つぶ貝と季節野菜のクリーム大肉煮 ・ 紙鍋：鶏つみれ鍋 コンソメ仕立て
造り：産直鮮魚のお造り 魚料理：愛媛直送 緋扇貝のブイヤベース
肉料理：やわらか牛タンの 江戸味噌グラタン 食事：唐墨リゾット 甘味：本日のデザート

仕入状況により内容が変更する場合がございます。



はなれ
愛南

神楽坂上 自家製うどんと肴 神楽坂 久露葉亭

神楽坂上近くの路地裏に佇む「神楽坂久露葉亭」では、「愛媛県鬼北町産 きじ瓦鍋御膳」として昼の特別メニューとして、日本一の産地でもきじの旨みと香りを凝縮した瓦鍋にしました。八丈島黒山海の天然塩を練り込んだ自家製細打ちうどんと一緒に楽しみ頂けます。

昼限定 愛媛県鬼北町産 きじ瓦鍋御膳 2,500円(税別)

御膳内容 先付：彩り八寸 温物：愛媛県鬼北町産 きじ瓦鍋
食事：自家製せいろうどん 甘味：本日の甘味

仕入状況により内容が変更する場合がございます。



「粋」という言葉が最も似合う街、神楽坂。坂という地名のとおり、その界隈には緩やかな坂から急な坂まで多数の坂や路地、横丁があり、行くたびに新しい発見がある魅力的な街です。かつては「山手銀座」と呼ばれ隆盛を極め、文豪が集まる街、そして花街として歴史ある街が戦後の復興と共に、フランス人が多く住む町として「リトルフランス」と呼ばれる街へと代わりながら神楽坂という魅力を残してきました。現在では多くの雑誌やメディアで頻りに特集される街として成長しております。私たちがのお店は、この神楽坂風情を大切にしたい店づくりとこの街と共に成長していくブランドを目指しております。現在、神楽坂に5店舗を展開しております。旧邸宅、旧料亭、旧会員クラブなど改装した店舗には、どこか懐かしさを感じて頂けるようなお店となっております。この店舗を使い、「日本の美味しいもの」を皆さまに知って頂けるような催しを行っております。