



酢重 DINING & 酢重の鮓



人々が集い賑わうホテルダイニングエリアに二つの看板。 軽井沢発祥の食処「酢重ダイニング」、「酢重の鮓」が 2024年6月20日(木)にオープン

2024年6月20日(木)、多様な人々が行き交う横浜駅に直結した立地に開業を迎える「相鉄ホテルズ ザ・スプラジール 横浜」。宿泊されるお客様のみならず、パブリックスペースとして自由にご利用いただけるホテルダイニングエリアに、新たな「酢重の食処」がオープンいたします。

和食の基礎となる味噌、醤油、米に視点を当てた「酢重ダイニング」と「酢重の鮓」。朝食から夕食、そして呑み処として訪れるお客様の様々なシーンにご利用いただける二つの看板で皆様をお迎えいたします。ひとつの入り口からふたつの店舗へ、賑わいの空間が繋がる開放的な店内は、心地よくゆっくりとお寛ぎいただける約100席をご用意いたしました。

世代や国を超え様々なお客様に親しまれる和食の味わい、「酒・肴・飯」をご体感いただける酢重の新たな「美味しい食卓」をぜひご堪能ください。

| 朝食から始まる、新たな形の「酢重の食処」

朝食の主食は、オリジナルの銅釜で炊き上げる「酢重ダイニング」ならではの米と味噌汁のごはんセット。または同じく同フロアにオープンを迎える、NY発祥のベーカリー&カフェ「THE CITY BAKERY」の食パンセットをお選びいただけます。主菜は酢重自慢の「魚の味噌漬け焼き」や「豚の角煮」、「ベーコンソーセージエッグ」。副菜は、甘辛い味付けにごはんがすすむ自家製おかか煮干し、信州の醤油でじっくり煮込んだこんにゃくの旨煮など、毎朝10種類以上の和の小鉢が並ぶビュッフェスタイルで。好みに合わせてお召し上がりいただける、酢重の新たな朝食をお楽しみください。



| 店舗情報

・酢重ダイニング ザ・スプラジール横浜

営業時間：朝 6:30~10:00(9:30 LO)
昼 11:00~16:00(15:45 LO)
夜 16:00~23:00(22:00 LO)

※2024年6月20日(木)は11:00オープンとさせていただきます。

客席数：テーブル席 61席 / カウンター 12席 / 個室 6席



・酢重の鮓 ザ・スプラジール横浜

営業時間：昼 11:00~15:00(14:30 LO)
夜 17:00~23:00(22:30 LO)

※夜はコース料理のみのご提供となります。
コース時間：17:00~ / 19:00~ / 21:00~(120分 3部制)

客席数：テーブル席 6席 / カウンター 10席



住所：神奈川県横浜市神奈川区鶴屋町1-41
相鉄ホテルズ ザ・スプラジール 横浜 4F

電話番号：045-577-2525 (2店舗共通)

アクセス：・JR線 東急東横線、横浜高速鉄道みなとみらい線、京急本線「横浜駅」きた西口 はまレールウォーク直結 徒歩5分
・横浜市営地下鉄ブルーライン「横浜駅」徒歩8分
・相鉄本線「横浜駅」徒歩8分

素材のもつ旨味を活かし、 シンプルで飽きのこない和食

昼夜問わずお楽しみいただける「酢重ダイニング」では、一年以上かけてゆっくり熟成させた玄麦黒酢を使った「彩り野菜と信州豚肉の黒酢炒め」、信州32割味噌をベースにした「味噌漬け焼き」など、酢重の食処定番メニューを多数ご用意いたしました。

酢重のランチセット「山賊焼き」は、軽井沢「レストラン酢重正之」と横浜でしか味わえない2店舗限定の一品。にんにくと生姜の効いた鶏のから揚げを特製ソースに絡めて味わう信州の郷土料理をぜひお召し上がりください。「酢重のおばんざい 4種盛り合わせ」、「サバの信州味噌煮」など、ランチにぴったりなメニューも豊富に取り揃えております。地元漁港で水揚げされる地魚と信州野菜を盛り合わせた「お造りの盛り合わせ」、たっぷりの生姜と醤油で味わう肉厚な「アジフライ」など、港町横浜ならではの限定メニューもおすすめです。

和食のお供に欠かせない酒には、信州の銘酒のほか神奈川の地酒をセレクト。酢重の店舗ではここでしか呑めない神奈川県産焼酎もお試しくください。



鮨と酒を気軽に楽しむ「酢重の鮨」

臨場感溢れるカウンター席で「食」を楽しめる「酢重の鮨」は酢重ブランド初の取り組み。独得なコクと味わいが特徴的な酢重の黒酢を加えたすし酢に、長野県産の一年寝かせた古米を合わせたシャリで握る多彩な寿司や「バラチラシ」をお召し上がりいただけます。屋号を冠した「酢重巻き」は、信州名産の野沢菜と大葉を巻いた、軽井沢発祥の食処ならではの一品。芳醇な海苔の香りと具材の食感を楽しむユニークな味わいです。

夜にはたっぷりお腹を満たす「60分食べ放題付きコース」を。先付け、刺し盛りなどの一品に、メさば・信州サーモンの押し寿司をコース仕立てでお出しいたします。そして握りや軍艦、巻物など、毎日20種類以上のネタからお選びいただける60分の食べ放題をご堪能ください。お好きなタイミングに一度だけ「本マグロ中トロ・うに・日替わりネタのお決まり特選寿司3貫」を。鮨を味わい、選りすぐりの酒を愉しむ”呑める鮨屋”をコンセプトにした新たな提案にご期待ください。



《酢重の食処について》

江戸時代からの屋号「酢重」を冠し、2004年長野県軽井沢町に味噌・醤油など調味料を中心に信州の風味を扱う食材店「酢重正之商店」を創業。2007年にその食材を使った和食を供する食処を開業いたしました。現在は東京、名古屋、シンガポールで9店舗を展開。「酢重 Indigo」「酢重正之 楽」の暖簾では、ボリュームのある信州田舎太打ち蕎麦をご提供しています。



Web Site
suju-masayuki.com



Instagram
@suju_masayuki

< リリースに関する問い合わせ先 >

[株式会社フォンス 社長室 広報] 担当：早川 電話：03-6450-4040 / pr@fonz.jp