



**恵比寿で誕生した新たなトップブランド「恵比寿かつ彩」  
グローバルなビジネスと文化の交流拠点で新たにおもてなしをスタート  
多彩なシーンに合わせて楽しめる新店舗は、10/10グランドオープン**

株式会社グリーンハウスフーズが展開する「恵比寿かつ彩」は、オープンから3年目を迎え、日本食とおもてなしの魅力さをさらに国内外のお客様に広くお届けしていくため、10月10日(火)、グローバルなビジネスと文化の交流拠点、六本木一丁目に位置する「アークヒルズ」に新たな店舗をオープンいたします。



【恵比寿かつ彩】アークヒルズ店 東京都港区赤坂1-12-32 アーク森ビル3階

◇平日 11:00-22:00 (LO.21:00)

土 11:00-21:00 (LO.20:00)

◇TEL 03-5545-5225

◇URL <https://shinjuku-saboten.com/katsusai/>

**◇ハレの日に相応しく 一つひとつ丁寧に カラッと揚げる彩りのかつ**

コンセプトは「ハレ晴れ 喝采」。美味しいとんかつを、より健康的にお召し上がりになることで、**ご褒美のような喜び**を感じていただけること。そして、お客様の日常がハレの日が変わり、健やかで良い日々が続くお食事やおもてなしを提供できるブランドとなることを目指しています。

**◇クイックランチから贅沢なディナーまで、多彩なシーンに合わせたメニュー**

このたび、グローバルなビジネスと文化の交流拠点である六本木一丁目エリアから、“恵比寿 かつ彩”の魅力とおもてなしを国内外に向けて広く発信していくためにオープンした同店。**素材本来の味を引き立てる日本料理の真髄を堪能したい国内外の贅沢なお客様に向けたスペシャリティ、グローバルなビジネス拠点で活躍する多忙なビジネスパーソンに、クイックランチとして本格的な料理を手軽に楽しんでいただけるメニュー**など、多彩な料理を取り揃えています。



【とんかつの「先付け」の提供】 お食事のはじめに季節の食材を使った「先付け」を「かつ初め(はじめ)」と称し提供いたします。かつをお召し上がりいただく前に、胃腸での脂肪の吸収と血糖値の上昇を抑える食物繊維を含んだ季節の野菜の彩りをお楽しみいただけます。

### ◇特撰 柔らか棒ヒレかつ 御膳



120g 1,880円 (税込)  
150g 2,180円 (税込)  
180g 2,480円 (税込)



ヘルシー志向のお客様にも人気のヒレかつ。

「恵比寿かつ彩」では、**一頭から数食分しかとれない希少なヒレ肉を使用したオリジナルの棒ヒレかつ**をご提供します。

#### ◇最後のひと切れまで美味しく

棒ヒレかつの断面に、オリーブオイルを垂らし、適量の岩塩をかけることで、贅沢なヒレ肉本来の旨みをより堪能できる新たな棒ヒレかつの食べ方をご提案。

オリーブオイルは「スペイン産最高級エクストラバージン」を、岩塩は「アンデスの紅塩」を使用しています。

### ◇恵比寿かつ彩 松花堂御膳



3,980円 (税込)

ビジネスとグローバル文化の交流の『場』として、

「恵比寿かつ彩」では、**彩り豊かな食材を使用する松花堂御膳**をご提供します。

#### ◇最後のひと時まで愉しく

逸品のとんかつに加え、突き出しから前菜、甘味に至るまで、日本の四季を織り込んだ食べ合わせ豊かな御膳で、六本木エリアにおける、『ハレ』の時間を彩ってまいります。

### ◇美味しいとんかつを健康的に「恵比寿かつ彩」のこだわり

【健やかな「こめ油」を使用】 健康に良いとされるオレイン酸・リノール酸・ビタミンEをはじめとする栄養素が豊富に含まれている「こめ油」。酸化に強く、胃もたれにくい特徴を持ち、最後のひと切れまで美味しくお召し上がりいただけます。お持ち帰りのとんかつにも最適な油です。



本件に関する  
お問い合わせ先

〒163-1419 東京都新宿区西新宿3-20-2 東京オペラシティタワー17階  
株式会社グリーンハウスフーズ 広報室 杉山 典幸

e-mail: [n-sugiyama@ghf.co.jp](mailto:n-sugiyama@ghf.co.jp) tel: 03-3379-1249

▼とんかつ新宿さぼてん 公式サイト  
<https://shinjuku-saboten.com/>

▼とんかつ新宿さぼてん 公式X  
[twitter.com/shinjukusaboten](https://twitter.com/shinjukusaboten)

▼とんかつ新宿さぼてん 公式Instagram  
<https://instagram.com/shinjukusaboten>