

四季折々の素材を取り入れた、繊細な味わいの和食を心ゆくまで楽しめる上質空間

# 『隠れ房 品川 四阿 (かくれぼう しながわ あずまや)』 2月26日(月) グランドオープン

DDグループの株式会社ダイヤモンドダイニング(本社:東京都港区、代表取締役社長:澤田 泰一)は、2018年2月26日(月)に「隠れ房」ブランドから派生した高単価の新ブランド「隠れ房 品川 四阿(かくれぼう しながわ あずまや)」をオープンする運びとなりましたので下記のとおりお知らせいたします。



四阿/東屋(あずまや)とは、丘の上や庭園などに設けられる休憩のための建物のこと。

壁をほとんど持たず、開放的で眺望に優れたつくりのものが多いのが特徴です。

忙しく過ぎる日々の中で、ふと立ちどまってゆっくりとお食事を楽しめるようにつくられた上質な空間では旬の食材を吟味し、素材本来の味を最大限に引き出した和食を心ゆくまでご堪能いただけます。

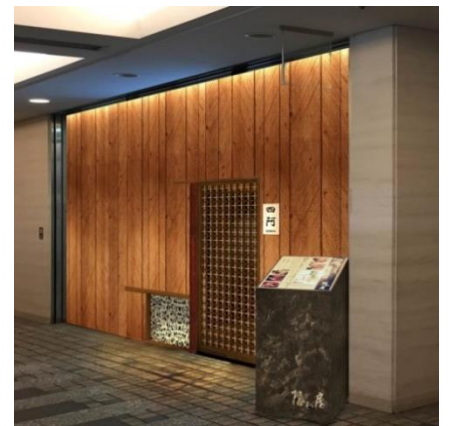
## 店舗情報

店名	隠れ房 品川 四阿 (かくれぼう しながわ あずまや)
住所	〒108-0075 東京都港区港南 2-16-5 品川グランパサーージュ 2 1F
アクセス	J R 品川駅 徒歩 5 分
T E L	03-5715-6237
営業時間	ランチ 月～金 11:30～14:30(L.O. 13:00) 土日祝 11:30～15:00(L.O. 13:30) ディナー 月～金 17:00～23:00(L.O 22:00) 土日祝 17:00～21:00(L.O 20:00)
定休日	年中無休(施設に準ずる)
席数	49 席
客席面積	43.90 坪
平均予算	ランチ 3,000 円～、ディナー 8,000 円～
チャージ	サービス料 10%(ディナーのみ)

※ランチ営業は 2018 年 3 月 5 日(月)より開始いたします。

※VIP 個室のみ、お部屋料金として一部屋別途 3,000 円を頂戴いたします。

URL <https://www.dd-holdings.jp/shops/kakurebo/azumaya>



※イメージ

## お料理

伝統的な会席料理のスタイルを軸に従来の調理方法や盛り付けばかりにとらわれない革新的な日本料理をご提供。

四阿のまわりに咲き誇る花々をイメージし、メニュー名には花や植物の名前を冠しました。

四季折々の食材を厳選し、丁寧に仕上げられた繊細な味をお楽しみください。

### お昼のメニュー

#### 「昼小会席」(平日限定)

- 昼小会席 紫陽花 3,000円
- 昼小会席 水芭蕉 4,000円

#### 「昼会席」

- 昼会席 桔梗 5,000円★
- 昼会席 木蓮 6,000円★
- 昼会席 福寿 8,000円★

#### 「慶弔ご会食」

- お祝い・顔合わせ会席 5,000円～★
- 法事会席 5,000円～★



※イメージ

### 夜のメニュー

#### 「夜会席」

- 厳選会席 花梨 8,000円
- 厳選会席 秋桜 10,000円★
- 厳選会席 撫子 12,000円★
- 厳選会席 菖蒲 15,000円★
- お野菜会席 10,000円★

#### 「慶弔ご会食」

- お祝い・顔合わせ会席 8,000円～★
- 法事会席 8,000円～★



※イメージ

※★マークのコースは完全事前予約制にて承ります。

#### <コース例>

- 【先付】 “低温調理”黒毛和牛のローストビーフ 厳選野菜
- 【前菜】 季節の前菜盛り合わせ
- 【椀物】 かぶら蟹真丈 ミニ青梗菜 柚子松葉
- 【造り】 本鮪 寒鰯 雲丹 赤芽山葵
- 【変わり鉢】 フォアグラ 黒大根 熟成バター・バルサミコ
- 【揚物】 ずわい蟹 銀杏・百合根のかき揚げ
- 【小鍋】 金目鯛 せり 蛤吸い仕立て
- 【土釜飯】 “当日精米”土釜ご飯 お供5種 漬物 味噌汁
- 【水菓子】 苺
- 【甘味】 米粉と抹茶のテリーヌ

## 「アラカルト」

移ろいゆく季節を感じられるアラカルトメニューをご用意。内容は時期により異なります。

### 【メニュー例】

- 前菜の盛り合わせ 1,500円～
- 本日の御造り 1,800円～
- 焼物 一本魚・山形牛 (時価)



※イメージ

## お飲み物

### 【日本酒】グラス 900円～※一部ボトルのみでのご提供

- 【山廃純米】石川 天狗舞 山廃純米 [車多酒造]、新潟 久保田 萬寿 [朝日酒造]
- 【純米大吟醸】山口 獺祭 磨き三割九分 純米大吟醸 [旭酒造]、福島 会津ほまれ 純米大吟醸「極」 [ほまれ酒造]
- 【純米吟醸】新潟 村祐 紺瑠璃 純米吟醸 [村祐酒造]、福井 黒龍 純米吟醸 [黒龍酒造]
- 【純米】石川 五凜 純米 [車多酒造]、宮城 勝山 特別純米 縁 [勝山酒造]
- 【大吟醸】新潟 八海山 大吟醸 [八海山酒造]
- 【吟醸】福井 黒龍 特撰吟醸 [黒龍酒造]、山形 くだき上手 ばくれん 吟醸超辛口 [亀の井酒造]
- 【本醸造】新潟 越乃景虎 超辛口 本醸造 [諸橋酒造]

ほか

### 【その他】※一部ボトルのみでのご提供

- 【焼酎】鹿児島 宝山 酒々楽々 [西酒造] (芋) 750円、宮崎 中々 [黒木本店] 800円、熊本 鳥飼 [鳥飼酒造場] 800円、ほか
- 【ビール】アサヒスーパードライ 800円、ほか
- 【ウイスキー】竹鶴ピュアモルト 800円、ほか
- 【梅酒】百年梅酒プレミアム 1,200円、ほか
- 【サワー】愛媛県いわぎ島産 瀬戸内レモンサワー850円、徳島県産 生ゆずサワー850円、ほか
- 【カクテル】各種 800円～
- 【ソフトドリンク】各種 550円～

## こだわり

### 【素材】

和食古来の形、食材にこだわらず、新しい調理技法や器、盛り付けを取り入れた遊び心のあるメニューをご用意。目でも舌でもお楽しみ頂けます。

### 【水】

素材本来の味を引き出しやすい軟水は、お料理に用いると風味がぐんと増します。当店では「料理にこだわるのであればまずは水から」という考えのもと、高知県・四万十川最源流地の軟水を使用しています。

### 【米】

お米は水分を13～14%も含む「生鮮食品」。精米することで表面の脂質の酸化が始まり、どんどん味が低下してしまいます。当店では、季節ごとに「そのときに一番美味しいお米」を選び、その日に使用する分だけを毎日店で精米。さらに、土釜を使用することで熱をゆっくりと内部に伝え、炊き始めから沸騰までの温度変化と時間をコントロール。米の甘み・うまみを最大限に引き出しています。みずみずしくふっくら・モチモチの歯ごたえと豊かな風味をお楽しみください。

## 店内

料理人の技を間近で眺めることができるカウンター席のほか、ご接待・慶弔時のお集まりに最適な個室もご用意しております。  
お客様に合わせたきめ細やかなおもてなしで、大切なお席をお手伝いいたします。

### <空間> 全49席

- カウンター 13席
- 個室 30席(4名様×6、6名様×1)
- VIP個室 6席(6名様×1)



※イメージ

※表記価格はお飲み物・税・サービス料別です

### 【本リリースに関するお問い合わせ】

株式会社ダイヤモンドダイニング 広報 宮島  
〒108-0014 東京都港区芝 4-1-23 三田 NN ビル 7F  
TEL : 03-6858-2192(直通) FAX : 03-6858-2193  
E-Mail : [pr@dd-holdings.com](mailto:pr@dd-holdings.com) / 店舗情報サイト : <https://www.dd-holdings.jp/>