

2024年7月9日

各位

株式会社春帆楼

**下関春帆楼本店**  
**3種の“ふぐ”を使用した焼きふく会席**  
**～暑い夏を乗り切る夏のふくの楽しみ方のご提案～**

下関春帆楼本店（所在地：山口県下関市、支配人：手柴 鋼太郎）は、夏季限定の焼きふく会席を販売します。



焼きふくイメージ

春帆楼では、夏のふく※1の美味しい食べ方として「焼きふく」をご提案します。ふくの身を香ばしく焼くことで、旨味を最大限に引き出し、春帆楼特製のだいたいぼん酢など3種のソースにつけてお召し上がりいただく食欲をそそる一品です。

さらに今回は、とらふく、まふく、ひがんふくを焼きふく、ふく寿司で食べ比べをしていただくことで、とらふく以外のふくの美味しさを発見していただきたいスタッフの思いも込められています。食感や味の違いを是非お楽しみください。

※1下関では、河豚（ふぐ）を“福”に通じるということで「ふく」と呼び、縁起の良い食べ物とされています。

## 1. 概要

開催期間	2024年7月8日（月）～2024年9月30日（月）
開催店舗	下関春帆楼本店 〒750-0003 山口県下関市阿弥陀寺町4-2 <a href="https://www.shunpanro.com/location/shimonoseki/">https://www.shunpanro.com/location/shimonoseki/</a>
ご予約方法	お電話：083-223-7181
ご予約条件	<ul style="list-style-type: none"> <li>・2名様～30名さまにご利用いただけます。</li> <li>・3日前までのご予約制です。</li> </ul>

### ■焼きふく会席 全9品 14,520円（税・サービス料込）

- 【前菜】 季節物5種盛り
- 【吸物】 ふく清まし汁
- 【御造】 ふく薄造り7寸皿 薬味一式
- 【焼物】
  - トラフク焼き
  - ヒガンフク焼き
  - マフク焼き
  - トラフクアラ
  - ふくつみれ
  - 季節の野菜
- 【冷蒸物】 ふく冷やし茶碗蒸し
- 【冷菜】 季節の野菜サラダ
- 【御飯】 ふく寿司（トラフク・マフク・ヒガンフク）
- 【御椀】 味噌汁
- 【水菓子】 季節のデザート



焼きふく会席 1人前

※画像はイメージです。

※画像は1人前の盛り付け例です。

## 2. 「下関春帆楼」概要

初代内閣総理大臣伊藤博文公の命名により創業の老舗旅館。1888年に伊藤博文公により、ふく料理公許第一号に認定され、1895年、日清戦争の終盤、日清講和条約(下関条約)の締結会場となったことは広く知られるところです。

1958年、1963年には二度の昭和天皇皇后両陛下のご宿泊の栄を賜り、現在も下関の迎賓館として、多くのお客さまに愛されています。

源平合戦や明治維新の舞台となった関門海峡を見下ろす高台に位置する春帆楼本店。関門名物のふく料理を、歴史を見つめてきた関門海峡の絶景と共にご堪能ください。

現在は東京、大阪に出店を広げ、本場下関の味をお気軽にお楽しみいただけます。

「下関春帆楼本店」は、地域の魅力を発信する「地域共創プロジェクト」に取り組んでいます。地元食材を積極的に全国に広めるなどの活動を通じて、今後も地域貢献に努めてまいります。

<https://www.shunpanro.com/>



下関春帆楼 本店

<本件に関するお問い合わせ先>  
株式会社春帆楼 企画営業課 白川  
[TEL:03-5776-3430](tel:03-5776-3430)  
MAIL: [ayako\\_shirakawa@shunpanro.jp](mailto:ayako_shirakawa@shunpanro.jp)