

【下関春帆楼本店】

下関南風泊市場買い付けの天然とらふぐフルコースを提供開始

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、天然とらふぐフルコースを販売いたします。



天然とらふぐイメージ

春帆楼本店の天然とらふぐフルコースは、下関南風泊市場^{※1}で厳選して買い付けた、天然とらふぐのみを使用いたします。天然とらふぐの持つ引き締まった身質と素材の味を存分に引き出せるよう、一品一品こだわり丁寧に仕上げます。上質な天然とらふぐと熟練の職人の技が光る、春帆楼最上級の『天然とらふぐフルコース』をご堪能ください。

※1 下関南風泊市場は、日本で唯一のふぐ専門の卸売市場であり、天然トラフグの取扱量日本一を誇ります。ふぐシーズンが到来すると初競りが行われ、「エーカ！エーカ！」という競り人の掛け声が市場に響き、競りが始まります。筒状の袋中で仲買人が競り人の指を握って買値を示す「袋競り」は、南風泊市場ならではの競りです。

以上

< 報道関係者からのお問い合わせ先 >

株式会社春帆楼 企画営業課 白川

TEL: 080-9511-1711 Email: ayako.shirakawa.rd@orix.jp

春帆楼

1. 天然とらふぐフルコース概要

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 https://www.shunpanro.com/location/shimonoseki/ 販売期間：4 月末迄 定休日：なし
ご予約方法	お電話： 083-223-7181 ※4 日前迄のご予約制です。 ※2 名様より承ります。 ※仕入れの都合により、年末年始のご提供は行っておりません。

■天然とらふぐフルコース お一人様 60,500 円（税込）

先付	小鉢
前菜	季節の七種盛り
御椀	天然とらふぐ清まし仕立て
向付	天然とらふぐ薄造り菊盛り
揚物	天然とらふぐ唐揚げ
蒸物	天然とらふぐ白子酒蒸し
鍋物	天然とらふぐちり鍋
御椀	天然とらふぐ味噌椀
御飯	天然とらふぐ雑炊 香の物
水物	季節の盛合わせ



天然とらふぐフルコースイメージ

※掲載写真はイメージです。

※写真は、向付、鍋物、御飯は 4 人前の盛り付け例です。（その他は 1 人前）

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、ふぐ料理公許第一号に認定され、1895 年、日清戦争の講和条約（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る施設です。

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

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いただけます。

現在は大阪、東京に出店を広げ、本場下関の味をお気軽にお楽しみいただけます。



春帆楼下関本店 外観