

【下関春帆楼東京店】山口県が誇る厳選された食材を存分にご堪能 「やまぐち和牛燦（きらめき）×とらふく会席」 ～贅を愉しむ期間限定会席 9 月 30 日（火）迄～

下関春帆楼東京店（所在地：東京都千代田区 店長代理：岡野 哲也）は、「やまぐち和牛燦×とらふく会席」を販売いたします。



やまぐち和牛燦×とらふく会席 イメージ

春帆楼発祥の地、山口県の豊かな食材をふんだんに使用した、期間限定の会席をご用意いたしました。自慢のとらふく※1 薄造りを明治時代に作られた手描き染付 7 寸皿でご提供するほか、やまぐち和牛燦（きらめき）※2 のステーキは、サーロイン部分を使用した贅沢な一品となっております。

そのほかにも、長州黒かしわ※3 を使用した趣の異なる 2 種類の料理を、山口県産天日塩でお愉しみいただくなど、山口県が誇る厳選された食材を存分にご堪能いただける内容です。

どの料理も、それぞれの素材本来の味を最大限に引き出すよう、料理長が丹精込めて仕上げたこだわりの逸品です。また、山口県の選りすぐりの地酒、ソムリエによるペアリングなど、ドリンクも豊富に取り揃えております。お料理と合わせてお愉しみください。

※1 下関では昔から『ふぐ』のことを『ふく』と呼びます。この由来は、ふく（福）として縁起をかつぐ意味が込められていると言われています。

※2 2020 年 12 月にブランド化された A4 等級以上の山口県産の黒毛和牛です。芳醇な旨みとしっかりと甘い肉質が特徴です。

※3 天然記念物である「黒柏鶏」の血を受け継ぎ、地域の特色を出し、肉用鶏として経済性・食味の良さにこだわり、誕生した山口県産のオリジナル地鶏です。

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

1. やまぐち和牛燻（きらめき）×とらふく会席 概要

開 催 店 舗	下関春帆楼東京店 〒102-0093 東京都千代田区平河町 2-7-9JA 共済ビル https://www.shunpanro.com/location/tokyo/ 販売期間：2025 年 9 月 30 日（火）迄 営業時間： 平日 昼食：午前 11 時 30 分～午後 2 時 15 分（ラストオーダー午後 1 時 45 分） 夕食：午後 5 時 30 分～午後 10 時（ラストオーダー午後 9 時） 土曜 昼食：午前 11 時 30 分～午後 2 時 30 分（ラストオーダー午後 2 時） 夕食：午後 5 時～午後 10 時（ラストオーダー午後 9 時） 提供期間中の定休日：水曜・日曜・祝日・お盆休業（8 月 12 日（火）～17 日（日））
ご 予 約 方 法	・2 名さまより承ります。 ・2 日前迄のご予約制です。 お電話：050-1722-0151 WEB 予約：https://res-reserve.com/ja/restaurants/shunpanrotokyoten

やまぐち和牛燻（きらめき）×とらふく会席 お一人さま 19,800 円（税込み）

前 菜 旬の盛り合わせ
造 り とらふく薄造り
強 肴 長州黒かしわカナッペ
 長州黒かしわ油焼き
 山口県産天日塩 山葵 諸味噌
箸洗い 玉蜀黍摺り流し
焼 物 やまぐち和牛燻ステーキ
食 事 とらふく手毬寿司
 赤出汁 酢生姜
水菓子 季節物

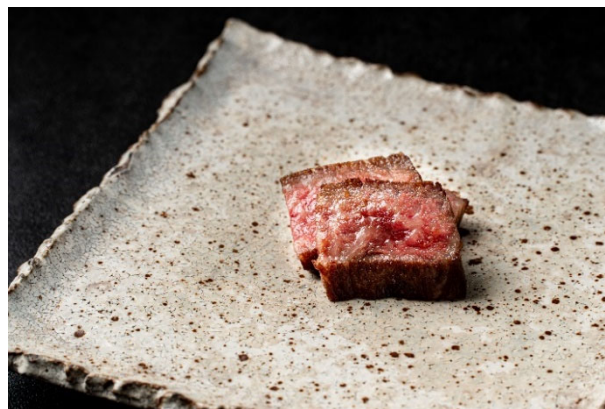


造 り とらふく薄造り

※ 時季により若干内容が異なります。
※ 別途サービス料を 10%いただきます。



強肴 長州黒かしわカナッペ・長州黒かしわ油焼き



焼物 やまぐち和牛燻ステーキ

※ 掲載写真はイメージです。

山口県の美酒

春帆楼東京店では、山口県各地の銘柄の日本酒を豊富に取り揃えております。

飲み比べをお楽しみいただける利き酒セットもございます。

この機会にぜひ、山口県の美味に華を添える美酒を心ゆくまでご堪能ください。



山口県 日本酒イメージ

ソムリエによるペアリング



ペアリングイメージ

春帆楼東京店では、ソムリエが厳選いたしましたシャンパーニュ、白ワイン、赤ワイン、日本酒などを、お料理に合わせてグラスでご提供しております。

少しずつ色々なお飲み物をお試しになりたい方はもちろん、ビジネスのご会食などで事前にご予算をお決めになりたい場合にも、ぜひご活用ください。

春帆楼のお料理とソムリエが織りなす世界観をお愉しみください。

2. 下関春帆楼 概要

初代内閣総理大臣 伊藤博文公により命名された春帆楼は、1888 年に日本初となるふぐ料理公許第一号に認定されました。1895 年には、日清戦争の講和条約である下関条約の締結会場となるなど、歴史の舞台ともなった由緒ある老舗旅館です。

1958 年と 1963 年には、昭和天皇皇后両陛下にご宿泊賜るという光栄に浴し、今日に至るまで下関の迎賓館として多くのお客さまに愛され続けております。

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佇む春帆楼本店では、その歴史を見守ってきた関門海峡の絶景とともに、名物のふぐ料理をご堪能いただけます。



下関春帆楼 本店

3. 下関春帆楼東京店 概要

春帆楼東京店では、明治・大正期を彷彿とさせる趣の異なる個室を全 7 室ご用意しております。下関本店の帝の間（昭和天皇皇后両陛下御座所）を再現したお部屋や、日清講和条約締結の地を模したお部屋など、春帆楼ならではの歴史と情緒が息づく空間で、2 名さまから最大 18 名さままでご利用いただけます。

東京店が位置するこの地は、幕末の下関戦争から明治・大正期にかけて活躍された山口県出身の政治家、杉孫七郎の邸宅跡にございます。100 年以上の時を超え、高杉晋作、伊藤博文、そして杉孫七郎という深いご縁により、下関からこの平河町へと導かれました。

幕末から脈々と受け継がれてきた歴史を感じさせる個室で、伝統の味と匠の技が織りなす料理を心ゆくまでお愉しみください。

※ 個室を利用の際は、別途室料をいただいております。

