

2026 年 7 月 15 日
株式会社春帆楼

山口ブランド和牛と伝統とらふぐの新メニューが 7 月より登場! 「下関春帆楼東京店」で『夏の特別会席』を限定販売 ～とらふぐ料理に和牛ステーキが華を添える、贅を尽くした夏のひととき～

株式会社春帆楼が運営する、ふぐ・季節料理「下関春帆楼東京店」（所在地：東京都千代田区、店長：岡野 哲也）は、本格的な夏を迎える 7 月より、山口県産ブランド和牛と自慢のとらふぐをダブルメインに据えた最新の『夏の特別会席』を 9 月までの期間限定で販売開始いたします。



「やまぐち和牛燦×とらふぐ」特別会席 イメージ

■山口が育んだ「伝統の技」と「厳選された和牛」の美味の共演

心に残る夏の情景とともに上質な食体験をお届けするべく、山口県にルーツを持つ老舗料亭として本メニューを提供いたします。

本会席では、薄造り、ちり鍋、唐揚げ、雑炊にいたるまで、春帆楼の歴史に裏打ちされた伝統のとらふぐ会席を、余すことなくご賞味いただけます。さらに、本企画限定メニューとして、山口県のブランド牛「やまぐち和牛燦（きらめき）」のステーキを焼物としてご用意いたしました。老舗が守り続けるとらふぐの美技に、丹念に育てられたブランド和牛が華を添える、夏季限定のダブルメインによる特別な会席を、心ゆくまでお楽しみください。

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. 期間限定「やまぐち和牛燦×とらふぐ」特別会席概要

開催期間	2026年9月30日（水）迄
開催店舗	下関春帆楼東京店 〒102-0093 東京都千代田区平河町 2-7-9 JA 共済ビル https://www.shunpanro.com/location/tokyo/
ご予約方法	お電話：03-5211-2941

※ お電話予約の際は、ご要望に応じて申込条件書面を遅滞なく別途お送り致します。

■「やまぐち和牛燦×とらふぐ」特別会席の特徴

① 山口県産ブランド黒毛和牛「やまぐち和牛燦（きらめき）」の魅力

豊かな自然の中でこだわり抜いて育てられた「やまぐち和牛燦」は、きめ細かなサシと上品な脂の甘み、コクのある旨味が特徴の逸品です。本企画限定のステーキ（オニオンソース）として焼物に組み込み、お肉の豊かな旨味をお届けします。



② 老舗の美技とこだわりが織りなす伝統のとらふぐ会席

薄造り、ちり鍋、唐揚げ、雑炊にいたるまで、春帆楼の歴史に裏打ちされた伝統のふぐ料理を、会席仕立てにて余すことなくご賞味いただけます。熟練の職人が仕立てる本物の味わいと、選び抜かれた器で、一期一会の時間をご提供いたします。



2. 期間限定「やまぐち和牛燦×とらふぐ」特別会席詳細

【夏の特別会席】20,900 円（お一人さま・税込）

前菜：旬の食材を使用した前菜（八寸風盛付け）

御椀：季節のお吸物

造り：とらふぐ薄造り（安岡葱、紅葉卸）

焼物：やまぐち和牛-燦（きらめき）ステーキ オニオンソース

鍋物：ふぐちり鍋

揚げ物：ふぐ唐揚げ（青味、レモン）

食事：ふぐ雑炊（香の物）

菓子：季節のデザート

3. 下関春帆楼東京店 概要

春帆楼東京店は、明治・大正期を彷彿させる個性的な個室を計 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）を模したお部屋や、日清講和条約締結会場を模したお部屋など、春帆楼ならではの歴史と情緒を感じさせる空間で、2～18 名さままでご利用いただけます。

また、東京店の位置するこの土地は、幕末（下関戦争）から明治大正期に活躍した山口県出身の政治家、杉孫七郎の屋敷跡でもあります。100 年以上の時を越え、高杉晋作・伊藤博文・杉孫七郎の縁により下関から平河町へと導かれました。幕末から受け継がれた歴史を感じさせる個室で、伝統の味と巧の技を駆使した料理をお楽しみください。



下関春帆楼東京店 店内

4. 下関春帆楼本店 概要

春帆楼は 1888 年に初代内閣総理大臣である伊藤博文より命名され、日本で初めてふぐの公許第一号に認定されました。

その後、1958 年と 1963 年には昭和天皇皇后両陛下にご宿泊いただく栄誉を賜り、今日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 外観