



明治4年（1871年）牛鍋店として創業以来、140余年の歴史を誇る肉の老舗、株式会社柿安本店（本社：三重県桑名市／代表取締役社長：赤塚保正、以下：柿安）は、2018年10月12日（金）に、炭火あみ焼・すき焼・しゃぶしゃぶ店の「柿安 銀座店」にて、開店10周年を記念した一夜限りの特別コースをご提供いたします。

“肉の老舗 柿安”が自信をもってお届けする和牛の最高峰ブランド「松阪牛」をメインに、三重県産「伊勢海老」や世界三代珍味の一つである「秋トリュフ」など、厳選された秋の味覚をふんだんに使った懐石料理をお楽しみいただけます。料理に合わせるお酒として、1811年の誕生以来、世界中のセレブから絶大な支持を受け、愛され続けている「ペリエ ジュエ」を4種類ご用意。“シャンパンの芸術品”とも称されるプレステージ・シャンパンと、素材の持ち味を生かした料理の魅力が最大限に引き出される至高のリアージュを、ペアリングスタイルでご堪能いただけます。



和牛の最高峰ブランド「松阪牛」と三重ブランド「伊勢海老」を使った懐石料理をご用意

※写真はイメージです

“和牛”と“シャンパン”の最高峰が饗宴する「柿安 銀座店・開店10周年記念特別コース」は、日頃からお愛顧いただいているお客様への感謝の気持ちを込めて、この日のために、料理長が手掛けた渾身の特別メニューを贅沢にご堪能いただける内容となっております。

■開催概要

- ・開催日 : 2018年10月12日（金） 18:30～21:00
- ・場所 : 柿安 銀座店
東京都中央区銀座7-9-15 GINZA gCUBE 7F
Tel:03-3289-3771
- ・会費 : お一人様23,000円（消費税・サービス料込み）
- ・HP : <https://www.kakiyasuhonten.co.jp/store/detail.php?id=55>



柿安 銀座店・開店 10 周年記念特別コース

「柿安 松阪牛サーロインと伊勢海老・秋トリュフ懐石」

- 始肴 湯洗い松阪牛と名残り鱧 生雲丹わさび
聖護院蕪 翡翠銀杏
- 秋酢 鳴門秋刀魚の梅香蒸し とんぶり菊菜浸し 蟹百合根 栗の塩ぷりん
- 向附 カワハギ あおり烏賊 かぼす
- 合肴 三重県産 伊勢海老の東寺炊き 秋トリュフ 生栗麩
- 焼物 柿安 松阪牛 瞬燻サーロイン炭火焼
京都府 淀産 九条ねぎ (名人 林 種男)
兵庫県 淡路産 玉葱 (名人 成井 修司)
- 食事 島根県 奥出雲産 仁多米
山口県産 長州尼鯛の釜炊きご飯 香の物 赤出汁
- 甘味 洋梨こんぼーと 渋皮栗あいす トリュフ蜂蜜
紅茶のジュレ リコッタチーズ

【ペアリング：シャンパン「ペリエ ジュエ」】

1811年の創業以来、「ペリエ ジュエ」は最高級シャルドネ種を主体とした、エレガントでフローラルなシャンパンを醸造し続けています。

- ペリエ ジュエ グラン ブリュット
- ペリエ ジュエ ブラゾン ロゼ
- ペリエ ジュエ ベル エポック 2011
- ペリエ ジュエ ベル エポック 2004



(左から)「ペリエ ジュエ グラン ブリュット」、
「ペリエ ジュエ ブラゾン ロゼ」、
「ペリエ ジュエ ベル エポック 2011」

※写真はイメージです。

※メニュー内容は予告なく変更になる場合がございます。



株式会社柿安本店について

1871年(明治4年)に牛鍋店「柿安」として創業。松阪牛をはじめ柿安オリジナルブランドの牛、豚、鶏を取り扱う精肉店や牛鍋店を原点とした料亭やレストラン、ギフト需要の高い牛肉しぐれ煮の出店を中心に拡大。その後、百貨店内に専用厨房を有する「柿安ダイニング」を中心とした惣菜店やビュッフェレストラン「三尺三寸箸」を全国展開し、外食・中食・内食の全てを網羅する総合食品企業として発展。さらに「口福堂」を中心とした和菓子事業や、看板商品である牛めし類を販売する「柿安 牛めし」、フードコート業態「柿安 Meat Express」など、次々に新しい業態を開発、成長を遂げる。2004年にジャスダック上場。

【お問い合わせ先】

株式会社柿安本店 広報担当
〒141-0031 東京都品川区西五反田 8-1-14 最勝ビル 3階
電話:03-5759-0718 FAX:03-5759-0767 E-mail:press@kakiyasuhonten.co.jp

【お客様お問い合わせ窓口】

フリーダイヤル: 0120-554-410 (平日・土曜日 9時~17時)
HP: <https://www.kakiyasuhonten.co.jp/>