

 希少な『柿安 松阪牛「1%の奇跡」』を堪能できる新メニューをご提供
『柿安 料亭本店』 2023年3月3日(金)改装オープン
創業150余年の伝統と新たな趣向を融合した最上のおもてなし空間へ

明治4年(1871年)牛鍋店として創業以来、150年以上の歴史を誇る老舗、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、旗艦店である「柿安 料亭本店」を2023年3月3日(金)に改装オープンいたします。



(外観) 老舗の風格に加え、高級感あふれる佇まいに改装

希少な『柿安 松阪牛「1%の奇跡」』を堪能できる新メニューをご提供

柿安の「おもてなし」と「おいしさ」の神髄を象徴する「柿安 料亭本店」(三重県・桑名市)は、旗艦店としてのさらなるブランド価値向上を目指し、2018年から段階的に改装を進めてまいりました。この度、一連の改装が最終段階を迎え、満を持して2023年3月3日(金)に改装オープンする運びとなりました。

本改装オープンに伴い、これまで銀座店限定だった『柿安 松阪牛「1%の奇跡」』をご堪能いただける、すき焼コースを新たにご提供いたします。

『柿安 松阪牛「1%の奇跡」』は、“三重県産まれ三重県育ち”且つA5等級(最高ランク)の雌牛のみで、松阪牛全体の1%にも満たない大変希少な牛肉です。とろけるような舌ざわりと極上の甘み、旨み、香りが特徴で、秘伝のわりしたで炊いたすき焼はまさに格別です。柿安の伝統と技を継承した料理人が、丹精込めてお作りした、季節感あふれる懐石料理とともにお楽しみいただけます。

和とモダンの調和の取れた空間で日常の喧騒を忘れ、柿安でしか味わえない料理に舌鼓を打つ贅沢なひとときをお過ごしください。



すき焼コースのイメージ

※画像はイメージです。

料亭の顔とも言える外観とエントランスを一新

この度の改装では、料亭の顔とも言える外観とエントランスを一新いたしました。

外観は150余年の歴史と伝統の趣を表現しつつ高級感あふれる造りで、足を踏み入ると、日常から離れた特別な空間へと誘うアプローチが続きます。エントランスは板の間から畳敷きとなり、温かみがありながら洗練された空間は、至福のひとつときへの期待感が高まる設えです。

店舗概要	
店名	柿安 料亭本店
住所	三重県桑名市江戸町 36
電話番号	0594-22-5555
営業時間	11:30~22:00 (最終入店 20:00)
席数/個室	94席 (個室 10室)



温かみがありながら洗練されたエントランス

贅沢な空間でのランチも好評 ~3月からは春のメニューが登場~

「柿安 料亭本店」は、贅沢な空間でランチを楽しみたいというお客様からもご好評いただいております。特に平日限定の『18菜 味わい旬ランチ』は、おいしいものを少しずつ召し上がりたいという女性のお客様からの人気が高く、彩り豊かに仕上げております。3月からは、春の食材をふんだんに使ったメニューが登場いたします。

桜の名所「九華公園」から程近くに位置しており、これからの時期、お花見会のお食事をはじめ、春のお祝いや女子会などにもご利用いただけます。



平日限定『18菜 味わい旬ランチ』

※画像はイメージです。※仕入れ状況や時期によって内容や価格が異なる場合がございます。
※営業時間は状況により変更される場合がございます。※別途サービス料としてランチタイム 12%、ディナータイム 15%を頂戴しております。

柿安本店について



明治4年(1871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。2019年に東京証券取引所市場第一部上場、2022年には東京証券取引所の新市場区分化に伴い、プライム市場へと上場市場を移行。ホームページ：<https://www.kakiyasuhonten.co.jp/>

【本リリースのお問い合わせ先】

株式会社柿安本店 事業本部 広報担当

〒141-0031 東京都品川区西五反田 8-1-14 最勝ビル 8階

電話:03-5759-0718 FAX:03-5759-0767 E-mail:press@kakiyasuhonten.co.jp