

報道関係者各位



2016年9月配信

株式会社セリュックスホールディングス

神楽坂の古民家レストラン「神楽坂久露葉亭」で神楽坂ランチ  
**秋刀魚・鰹・松茸・栗・蜜芋を使った『高秋の恵み二乃膳』**  
 2016年9月1日(木)より販売開始

株式会社セリュックスホールディングスのグループ会社である株式会社暗闇坂宮下  
 (代表:大塚 啓 本社:東京都港区) が運営する「神楽坂久露葉亭」では9月1日(木)から  
 11月30日(水)まで、昼御膳『高秋の恵み二乃膳』を販売致します。



神楽坂の秋。

風情感じる「神楽坂通り」を進み、「毘沙門天」や「路地裏」、「奥神楽坂」など様々なスポットに足を進めば、紅く色づいた木の葉の彩りと、吹き抜ける秋風が街に色を添えています。この季節は神楽坂散策にも最適の季節です。

神楽坂散策には、旧料亭を改装し古き良き時代を感じさせる古民家レストラン「神楽坂久露葉亭」が秋の旬素材をふんだんに使った『高秋の恵み二乃膳』(税抜2,800円)をご用意。神楽坂の秋と味覚の秋を愉しむ贅沢なひと時をご提案致します。

『高秋の恵み二乃膳』は、秋の旬素材の数々を贅沢に二乃膳でご提供する昼御膳。一乃膳では、「秋刀魚」を様々な味で愉しんでいただけるよう「梅酢和え」、「香り揚げ」、「山椒焼き」の三種類の味付けで。また、高知県産の「鰹」は風味豊かに藁で焼き上げました。「栗のすり流し」とともにお愉しみください。二乃膳では、「松茸」と「栗」をおこわでご堪能、甘味には「蜜芋」を濃厚なブリュレで愉しんでいただけます。

秋の恵みの素材を存分に盛り込んだこの時期だけの『高秋の恵み二乃膳』。さらに神楽坂久露葉亭名物の「おぼんざいバー」(税抜300円)をつければ、秋野菜を使った様々な「おぼんざい」も一緒にお愉しみいただけます。ちょっと贅沢なお昼のひと時、秋の神楽坂にて過ごしてみたいはいかがでしょうか。

< 神楽坂久露葉亭 >

神楽坂通りから路地裏に少し足をのびた場所に神楽坂久露葉亭がございます。旧料亭を改装した畳部屋中心の空間は、田舎情緒の雰囲気溢れ、どこか懐かしい気分に。旬魚の焼物や季節野菜を使った和食ならではの季節を大事にした料理から、石州瓦を使った「瓦焼」などの和食の伝統に新しさを融合した料理を、お店に流れるゆったりとした時間の中でお楽しみいただけます。

## 『高秋の恵み二乃膳』

1日限定15食 2,800円(税抜)

9月1日(木)から11月30日(水)のランチタイムにお楽しみいただけます。

### 【一乃膳】

#### ・新秋刀魚三昧

山椒焼き  
梅酢おろし和え  
香り揚げ 生麩田楽

#### ・栗のすり流し

#### ・高知県産 鱈の蕨焼き

### 【二乃膳】

#### ・松茸おこわ 栗おこわ

お味噌汁 香の物

#### ・蜜芋のブリュレ



## おばんざいバーも人気！

神楽坂久露葉亭では、ランチタイムに家庭の味「おばんざい」が食べ放題になる「おばんざいバー」をご注文のお料理プラス300円(税抜)で実施しております！味がたっぷりしみ込んだ様々な「おばんざい」をご一緒にご堪能してみたいかがでしょうか？



## 神楽坂久露葉亭

営業時間：ランチ 11:30～15:00 (L.O14:00)

ディナー17:30～23:00 (L.O22:00)

所在地：東京都新宿区神楽坂3-6-53

電話：03-5206-6997

神楽坂久露葉亭 ホームページ

<http://kagurazaka-celux.com/kurobatei.html>

### <本件に関するお問い合わせ先>

会社名：株式会社 セリュックスホールディングス

所在地：東京都港区芝5-13-15 芝三田森ビル8F

担当者：企画広報担当 大沢 / 中村

連絡先：TEL 03-5418-7561 / FAX 03-5418-7570

MAIL [koho@celux.co.jp](mailto:koho@celux.co.jp)