



京町家をモチーフにした個室居酒屋「京町恋しくれ 本館」の2号店「京町恋しくれ 新館」が 鴨&鰻料理と京都の日本酒を充実させた 上質メニューにリフレッシュ

株式会社ダイヤモンドダイニング(本社：東京都港区芝 代表取締役社長：松村 厚久)が運営する新宿「京町恋しくれ 新館」は、1号店である系列店「京町恋しくれ 本館」のビルメンテナンス終了に伴う再オープンを受け、メニューをリフレッシュいたします。「新館」では、「鴨料理/鰻料理」を看板メニューに加え、京都産日本酒の品揃えをさらに拡大。京都・祇園を想起させる異空間で、上質なお料理を心ゆくまでお楽しみ頂けます。



町家 和食
京町恋しくれ
新館

—京都・祇園においてやすー

先斗町通りを中心に配した「本館」とは異なり、祇園をイメージした「新館」。

川のせせらぎを聴きつつ異橋を渡ると、お茶屋座敷や茶室風の個室などが並びます。

お料理は鴨/鰻を用いたメニューを中心に、京都の日本酒を多数取り揃えました。落ち着いた大人の空間で、ゆっくりとお食事をお楽しみ頂けます。

新メニュー①「鴨」

【鴨料理】

「鴨の味」という言葉がおいしいことの比喻に使われる程古くから親しまれてきた鴨。脂肪の融点が低く、冷めても口の中で溶けて柔らかな口当たりになることや、噛むほどにジューシーな味わいが感じられ、かつクセもないことが人気の理由です。また、ヘム鉄やビタミンB群が豊富で女性にも嬉しい食材です。繊細な動物のため飼育環境が肉質に大きく影響しますが、京都は日当たりや風通しの良い場所と綺麗な水に恵まれており、生産地としては理想的と言えます。

- | | |
|------------------------------------|---------|
| ①鴨ロースと鴨つくねの水炊き | 1,890 円 |
| ②鴨と京都産九条葱のつくね | 450 円 |
| ③鴨レバーの西京味噌ペーストと
柚子クリームチーズ おこげ添え | 840 円 |
| ④鴨生ハム | 780 円 |
| ⑤鴨の燻製ステーキ
京伝統瓢亭たまご添え | 890 円 |
| ⑥京都九条葱と燻製鴨のネギ塩サラダ | 920 円 |
| …ほか | |



新メニュー②「鱧」



【鱧料理】

関西で親しまれている鱧は生命力が強い魚です。交通網や食材の保存技術が未発達であった昔、瀬戸内や明石から活かしたまま遠くまで運べるとして、鮮度の良い魚が手に入りやすかった京都で重宝されたと言われています。「祇園祭」の時期に旬を迎えることもあり、毎年祇園祭で鱧を食べる習慣も徐々に根付いていきました。

淡白でいて旨味があり、素材の味を最大に引き出してつくる京料理との相性は抜群と言えます。

- ① 鱧照り焼きと香味野菜の山掛け 820 円
 - ② 鱧とアスパラの梅紫蘇鳴門天婦羅 890 円
 - ③ 鱧と旬菜の土瓶蒸し 780 円
 - ④ 鱧の柳川風陶板煮 980 円
 - ⑤ 鱧の香煎揚げ 780 円
 - ⑥ 鱧の落とし(季節限定) 980 円
- …ほか

新メニュー③ その他

「サーロイン牛」「京桜味噌」「フォアグラ」など、厳選された食材を使った上質なお料理が新たにラインナップ。京都らしい上品な味付けは守りつつ、「京町」のオリジナリティを加えたメニューをお楽しみ下さい。

①サーロイン牛かつ 1,480 円

近年、新しい京都の名物としてじわじわ人気上昇している「牛カツ」。厳選部位を使用し、外は香ばしくサクサク、中はミディアムに仕上げ、牛肉本来の旨味を引き出しています。

②丹波あじわい鶏の祇園原了郭の黒七味焼き 980 円

よもぎや海藻等の飼料を与えて育てた、臭みがなくヘルシーな鶏肉「丹波あじわい鶏」。しゃきとした歯ざわりで、甘みとコクもあります。当店では祇園の老舗「原了郭」の黒七味を使って焼き上げました。豊かな香りと奥深い味わい、唐辛子のピリッとした辛さのハーモニーがお楽しみ頂けます。付け合せの大根おろしを載せればサッパリとした味に！

③牛すじの石野京桜味噌煮込み 580 円

老舗「石野味噌」の名品「京桜味噌」を惜しげもなく用いた牛すじ煮込み。牛すじをトロトロになるまで煮込み、たっぷりのお野菜とクセをおさえた京風の甘口味噌で仕上げました。しつこすぎずさらっとお召し上がり頂けます。

④フォアグラ茶碗蒸し 980 円

鴨のローストを入れた特製茶碗蒸し。仕上げにダシとお醤油で作った鼈甲餡(べっこうあん)をかけ、フォアグラとミョウガ、粒マスタードを載せました。あっさりした茶碗蒸しと鴨、こってりしたフォアグラの組み合わせをお楽しみ下さい。

…ほか



定番の人気メニュー

【京すし】

海から離れた京都では、保存性の高い独自の寿司文化が発展しました。オリジナリティ溢れる華やかなのっけ寿司や巻き寿司もご用意。

- 祇園の夜は豪遊のつけ寿司 1,890 円(写真①)
- アボカドとズワイガニの巻き寿司 1,280 円
- 京の都の海鮮ちらし寿司 980 円…ほか



【せいろ蒸し】 (ご注文は2人前より承ります)

蒸すことで、ギュッと凝縮された素材そのものの旨みをご堪能頂ける「せいろ蒸し」。余分な脂が落ち、ヘルシーで身体にも優しいお料理です。特製のお出汁でお召し上がりください。

- 豪華爛漫 海宝舞子蒸籠蒸し 2,980 円(写真②)
- 鴨つくねと季節の野菜蒸籠蒸し 1,860 円
- 霜降り国産牛と京野菜の蒸籠蒸し 2,680 円…ほか



【京豆腐/湯葉/生麩】

京都を訪れたら一度は食べたい豆腐。

良質な水に恵まれた土地であったこと、お寺で精進料理として食されたことから発展しました。自家製豆腐の濃い香りと味わいをお楽しみください。

- 当店自慢の自家製本にがり豆腐 450 円(写真③)
- 薬味たっぷり揚げ出し豆腐 680 円
- 湯葉の刺身 820 円
- 生麩田楽 780 円(写真④)…ほか



お飲物

京都の日本酒

<酒造 北川本家>

日本有数の酒どころ伏見は、古来より良質の地下水が豊富に湧き出る地。恵まれた環境の中、今日の食文化と共に歩んできた老舗の蔵元です。

- ・ 富翁 純米吟醸 祝 980 円
…ほか

<酒造 増田徳兵衛商店>

延宝三年(1675年)創業、伏見で最も古い歴史を持つ造り酒屋。酒の季節性と個性を大切にしている蔵元です。

- ・ 月の桂 純米大吟醸「平安京」 1,800 円
- ・ 月の桂 上中汲純米にごり酒 1,100 円
…ほか



<酒造 招徳酒造>

早くから純米酒の復活と普及に注力し、純米酒の蔵として知られています。女性杜氏が醸す繊細な純米酒は幅広いお料理を引き立ててくれます。

- ・純米大吟醸 花洛 京の琴 880 円
- ・特別純米 花洛 辛口原酒 980 円
- …ほか



京都の梅酒/京都ジンジャー

【京都の梅酒】

- ・青谷の梅酒 580 円
京都府城陽市で栽培される梅を使い、7年熟成。
- ・八ッ橋梅酒 680 円
梅酒の甘酸っぱさと、八ッ橋を思わせるシナモンの香りがマッチ。
- ・はんなり京梅酒 580 円
日本酒を使った梅酒と米焼酎を使った梅酒をブレンド。

【京都ジンジャー】 580 円～

京都産の無農薬生姜をたっぷり使用。

- ・柚子ジンジャーサワー
- ・柚子生姜お湯割り



店内

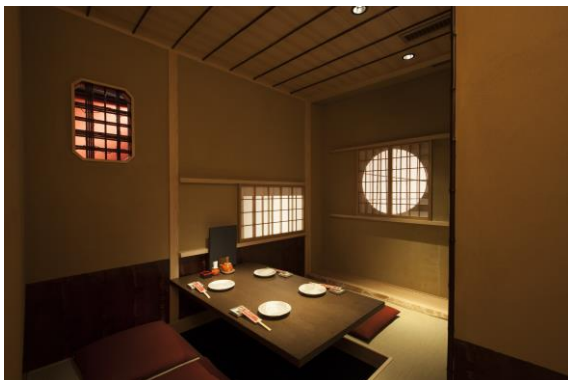
さらさらと流れる川のせせらぎに癒されるお席や、少人数でゆっくりできる個室、天井の龍が印象的なお茶屋座敷風工リヤなど、さまざまなタイプのお席をご用意。洗練された和の異空間で、上質な大人の時間をお過ごしください。



▲川のせせらぎに癒される川床風のお席



▲祇園の夜をイメージした「お茶屋座敷」



▲落ち着いた和個室を多数ご用意



▲「京町舞妓」がお出迎えする日もございます

店舗情報

店舗名	町家和食 京町恋しぐれ 新館 (マチヤワシヨク キョウマチコイシグレ シンカン)
業態名	和食個室居酒屋
住所	〒160-0022 東京都新宿区新宿 3-18-4 セノビル 5F
アクセス	J R新宿駅 東口徒歩 2 分、地下鉄新宿駅 B10 番出口 徒歩 1 分
TEL	03-3226-2855
営業時間	17:00~24:00 (L.O.23:00)
定休日	無し
総席数	110 席
平均客単価	3,500 円 (通常平均) 3,800 円 (宴会平均) チャージ料 500 円(税別)
客層	20 代~50 代の男女、訪日外国人
メールアドレス	koishigure-shin2@diamond-dining.com
ホームページ	http://r.gnavi.co.jp/cnf30jdh0000 (ぐるなび)

【一号店のご案内「京町恋しぐれ 本館」】 店内に京都の町を丸ごと再現!?新宿最大級のエンタメ個室居酒屋



町家和食 京町恋しぐれ

—京の町家に 今、降り立つ—

一步足を踏み入れると、そこは京の町！
正面には「五条大橋」をモチーフにした橋が架かり、
川のせせらぎが聴こえてきます。
新宿最大級の店舗内には「清水の舞台」風のアップフロアや川床、伏見稲荷門などが点在し、散策すればまるで京都に来たかのような気分…！
お料理は洗練された京風のメニューをベースに、遊び心を加えた創作和食を多数取り揃えております。



- 店舗名 京町恋しぐれ 本館
- 住所 〒160-0022 東京都新宿区新宿 3-27-10 武蔵野会館 6F
- TEL 03-5360-7644
- 営業時間 月・日 17:00~23:00
火~土・祝前日 17:00~翌 4:00
- 定休日 無し
- HP <http://r.gnavi.co.jp/g465407/>

<会社概要>

- 会社名 株式会社 ダイヤモンドダイニング
- 所在地 東京都港区芝 4-1-23 三田 NN ビル 18 階
- 代表者 代表取締役社長 松村厚久
- 事業内容 飲食店の経営
- 店舗数 東京・埼玉・千葉・神奈川・名古屋・大阪・京都：計 115 店舗(2016 年 5 月末時点)
- 設立 1996 年 3 月 (平成 8 年)
- 資本金 5 億 3014 万円 (2016 年 2 月末時点)
- ホームページ <http://www.diamond-dining.jp/>

※表示価格はすべて税抜きです

【本リリースに関するお問い合わせ】

株式会社ダイヤモンドダイニング 広報部 宮島
TEL 03-6858-6085 / FAX 03-6858-6086 / E-mail pr@diamond-dining.com
HP <http://www.diamond-dining.jp/>(総合情報サイト)、
<http://www.diamond-dining.com/>(コーポレートサイト)