

報道関係者各位

2016年5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「瓢箪坂おいしんぼ」
神楽坂の夏の宵に「はしりの鱧」を味わう贅沢時間
 5月から「淡路産 はしりの鱧」を販売致します。

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「瓢箪坂おいしんぼ」では5月から「淡路産 はしりの鱧」を使った「鱧のしゃぶしゃぶ」と「はしりの鱧焼霜造り」を販売致します。



神楽坂に緑鮮やかな初夏がやってまいりました。

徐々に日も長くなり、日が暮れて間もない「宵」の時間は日中の暑さから解き放たれ、神楽坂に涼やかでゆったりとした時間が流れます。

風情感じる「神楽坂通り」や石畳が江戸情緒を感じさせる「路地裏」、そして歴史と現代が混じり合う新たなスポット「奥神楽坂」。様々な魅力がある神楽坂の街並みを散策すれば、気づけば涼やかな「宵」の時間に。

神楽坂散策の締めくくりには、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「瓢箪坂おいしんぼ」が「はしりの鱧」を使った「鱧のしゃぶしゃぶ」、「はしりの鱧焼霜造り」をご用意。神楽坂の夏の宵とこの時季だけの旬を愉しむ贅沢時間をご提案致します。

「鱧」は、古くから関西の夏の味覚として知られ「骨切り」という皮を切らないように細かい切り込みを入れる職人の技により、淡白で上品な味わいを堪能できる夏の高級魚です。今回は名産地として知られる淡路産の鱧を使用。新鮮でふっくらとした鱧を「瓢箪坂おいしんぼ」厳選の日本酒と一緒に楽しんでみてはいかがでしょうか。

<瓢箪坂 おいしんぼ>

今注目されているエリア「奥神楽坂」に程近い場所、白銀町に「瓢箪坂おいしんぼ」がございます。旬の素材を使った味わい深い季節料理と遊び心溢れる和食と充実の日本酒を嗜みながら、寛ぎのひと時をお過ごしいただける古民家レストランで、旧料亭を改装した店内は、洋間と畳部屋、料理人と会話も楽しめるコの字カウンターが旧料亭の面影と昭和の懐かしさを感じさせてくれます。その親しみやすさから女性お一人で来られる方も多い人気店です。

淡路産「はしりの鱧」

5月から8月下旬のディナータイムにてお楽しみいただけます。

・鱧のしゃぶしゃぶ 1,800円 (税抜)

出汁にくぐった瞬間、ふわっと花開き、口に入れるとすっととろけるような食感が広がります。薬味野菜と共にポン酢でお召し上がりください。

・はしりの鱧焼霜造り 1,380円 (税抜)

料理長が丁寧に骨切りを行い仕込んだ鱧を、シンプルに炙りお造りに。炙ることにより風味豊かになる鱧の味わいを堪能できる一品です。



※「鱧のしゃぶしゃぶ」



瓢箪坂おいしんぼ

営業時間：ランチ 11:30～15:00 (L.O14:00)
ディナー17:00～23:00 (L.O22:00)

所在地：東京都新宿区白銀町2-3

電話：03-5579-2131

瓢箪坂おいしんぼ ホームページ

<http://kagurazaka-celux.com/hyoutanzaka.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