



## Press Release

株式会社 プレコダイニングラボ  
2017年5月23日

東京・西麻布に魚介・海鮮料理店『ご馳走 たか波』オープン  
弊社系列店、築地仲卸「嘉徳」の目利きが毎日選りすぐる逸品や、  
北海道・札幌 中央市場から直送される旬の北の幸！

株式会社プレコダイニングラボ（本社：東京都品川区）は、5月1日西麻布交差点徒歩3分西麻布3丁目に 海鮮和食居酒屋「ご馳走 たか波」をOPEN 致します。

「ご馳走 たか波」は、築地市場内にて仲卸を直営し、毎日旬の鮮魚を取り揃えております。仲卸直営だからこそできる圧巻のコストパフォーマンスを演出。

株式会社プレコダイニングラボは、ミシュランビブグルマンを2年連続選出された「銀座とりや幸」も運営しており、食材、空間、サービスへのこだわりを追求致します。

### 海鮮和食居酒屋「ご馳走 たか波」

<https://tabelog.com/tokyo/A1307/A130703/13175472/>



#### 【ご馳走 たか波 コンセプト】

築地仲卸「嘉徳」の目利きが毎日選りすぐる逸品や、北海道・札幌 中央市場から直送される旬の北の幸を中心に、お造り・炭火焼き・蒸し物・揚げ物・のっけ寿司など、極上魚介の旨みを存分に味わえるメニューをご用意。

厳選した食材と、洗練された空間にありながら、あくまでお店のスタンスは海鮮和食居酒屋。

肩肘張らず、遊べる空間を演出。

原材料にも拘りを、安心安全をテーマに国産の仕入れをベースにメニューを構成。食材本来の味を提供致します。

#### ■ 幻の超大ぶりのボタン海老をお通しとして提供

ボタン海老漁獲量の内わずか2パーセントしか水揚げされない北方四島 幻の超大ぶりボタン海老をお通しで提供致します。

契約漁船から買い付けた、北海道の至宝をまずは楽しみください。



## ■「ご馳走たか波」 食べるべき 1 品 伊賀焼かまどかさんで炊き上げる 土鍋御飯

「伊賀焼土鍋かまどかさん」は、遠赤外線効果の高い釉薬を使用しています。お米の芯まで熱が通り、ふっくらとしたごはんが炊き上がります。

専用の二重のふたは圧力釜の機能を果たし、吹きこぼれも防ぎます。

「雲丹といくらの土鍋ご飯」は、上質な雲丹と自家製いくらの醤油漬けが御飯を引き立てます。

「天然真鯛の土鍋ご飯」天然だからこそその旨み、木の芽の香りと共に。

「伊賀焼 土鍋御ご飯」は、お米の甘味旨味を感じます。



雲丹といくらの土鍋ご飯

### 【メニュー紹介】

#### ■大人気「札幌市中央卸売市場直送のホッケ」

都内では、味わえない北海道直送のホッケは、旨みもサイズも規格外。

800g UP の特大ホッケ 2500 円は 3 名様～4 名様に。500 g UP の中ホッケは、2 名様で是非ご堪能ください。



本日の一夜干し

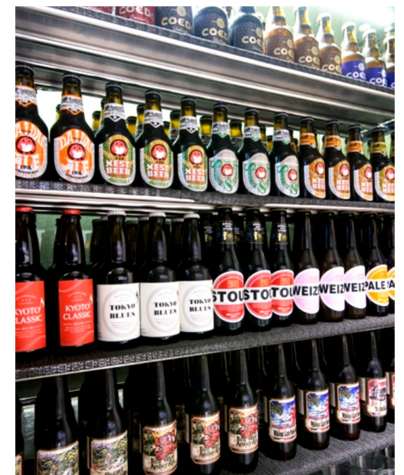
#### ■日本に拘り、様々なドリンクをご用意

食材にも拘りを見せる中、飲み物にも拘りを追求すべく、日本のクラフトビールを厳選し 19 商品をご用意。

今話題のレモンサワーも、国産のノーワックスレモンで作る至極のレモンサワー、レモンの味わいを再確認させる一杯へと昇華させます。

ウイスキー、ジン、ウォッカもすべて国産クラフトシリーズ普段使いの最高峰「ご馳走たか波」の拘り。

- 世界が注目埼玉県の秩父市「ベンチャーウイスキー」イチローズモルト
- マルスの生みの親「岩井喜一郎」氏へ尊敬と感謝の念を込めた、ブレンデッドウイスキー。マルス信州蒸溜所「岩井トラディション」
- 日本初のクラフトジン蒸溜所「京都蒸溜所」季の美
- ラムフェストパリにて日本産ラムとして受賞「竹廣株式会社ナインリーヴズ蒸溜所」ナインリーヴズ



厳選したクラフトビール

#### ■こだわりのサイドメニューは、春～初夏、旬の味覚

グランドメニューでは、「黒ソイの一本煮付け」「本日のお造り盛り合わせ」や「雲丹・いくら・本ずわい蟹のこぼれのつけ寿司」など、日本の旬を楽しめる内容になっています。



「黒ソイの一本煮付け」



「本日のお造り盛り合わせ」



「雲丹・いくら・本ずわい蟹のこぼれのつけ寿司」



また、「胡麻豆腐の土佐風揚げ出し」「天然真鯛のしゃぶしゃぶ鍋」は、熟練の職人技とアイデアが商品を更に高めます。「スプリングラムと季節野菜の炭火焼き」は、ステーキハウスのクオリティーを凌駕した仕上がり。



「胡麻豆腐の土佐風揚げ出し」



「天然真鯛のしゃぶしゃぶ鍋」

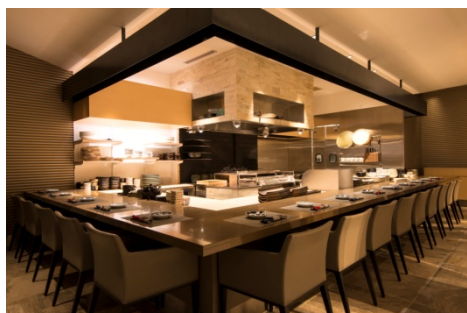


「スプリングラムと季節野菜の炭火焼き」

### ■西麻布 海鮮和食居酒屋 「ご馳走 たか波」について

海鮮和食居酒屋「ご馳走 たか波」は、日々探求する料理の中で「技術」「発想」「工夫」様々生まれてくる。それはすべて食材の為にあり、食材の個性を引き出す“職人”×古来より受け継がれた技法“妥協なき定番料理”昔ながらの海鮮和食居酒屋を、新たな食文化にリモデルする事を使命として、西麻布の地より情報を発信致します。

店内は、スタイリッシュなオープンキッチン、ゆったりと落ち着きのあるテーブル席で、モダンでありながら居心地の良さにこだわった大人のための隠れ居酒屋といった空間。接待やデートなど様々なシーンで幅広くご利用いただけます。



炉の炎を囲むオープンキッチン



店内内装

### ■お昼の営業を5月10日より始めました。

海鮮和食居酒屋「ご馳走 たか波」は、5月10日より、お昼の営業を開始、お昼のメニューは、厳選した2種をご用意。事前にお問い合わせをすると、お祝い事の特別コースや懇親会等、ご予算から打ち合わせ可能。

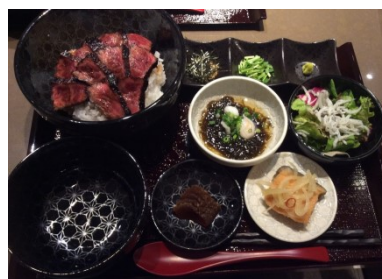
#### ●海鮮 たか波 御膳 1500円

築地の目利きが仕入れる日替わりの鮮魚を使用したたか波特製ばらちらしです。約10種類の新鮮な海の幸を心ゆくまでお楽しみください。  
(限定15食)



#### ●黒毛和牛の牛ひつまぶし御膳 1800円

上質なサシの入ったA4ランクの黒毛和牛をひつまぶしをご用意いたしました。  
1回目はそのままお肉の甘みを感じ、  
2回目は薬味と一緒に...  
3回目は熱〜いお出汁をかけてひつまぶしとしてお召し上がり下さいませ。  
最後は、お好みのお召し上がり方で。(限定15食)



**【店舗情報】**

**ご馳走 たか波**

住 所：東京都港区西麻布 3-13-14 LA・RES 西麻布 B1F

アクセス：広尾駅より徒歩 5 分、六本木駅より徒歩 8 分、西麻布交差点より徒歩 5 分

営業時間：昼の営業 11:30～15:00 (L.O. 14:30)

(日曜日～土曜日休まず営業)

夜の営業 17:00～23:00 (Food L.O. 22:00/Drink L.O. 22:30)

土曜日曜 17:00～22:00 (Food L.O. 21:00/Drink L.O. 21:30)

電話番号：03-5413-6686

**【会社情報】**

株式会社プレコダイニングラボ

住 所：東京都品川区南大井 6-26-3 大森ベルポート D 館 4 階

業務内容：飲食店経営

運営店舗：銀座とりや幸 <http://toriya-kou.jp/>

肉 LABO <http://www.niku-labo.jp>

<本リリースに関するお問い合わせ>  
プレコダイニングラボ 広報担当 飯川  
TEL : 080-9665-9061  
URL : [t-iikawa@precogroup.jp](mailto:t-iikawa@precogroup.jp)