

ついきじ治作 03-3541-2391

昭和6年(1931年)創業「ついきじ治作」(通常一人単価¥40,000)

高級料亭が一人15,000円(料理・飲み物・税込)で楽しめる

プランが2017年1月16日~2月28日の期間限定で登場します!

築地に800坪の敷地、滝が流れ150匹の錦鯉が優雅に泳ぎ、四季折々の風情を楽しめる圧倒的なロケーションを誇る老舗高級料亭。政財界等からも長く愛され続け、特に名物の水炊きを求めて多くの著名人が訪れている名店です。そんな高級料亭である「ついきじ治作」が若い方や女性、日頃ご利用のない多くのお客様に知っていただきたい、ご利用いただけるきっかけを作りたいと、お手頃なプランを期間限定でご用意しました。

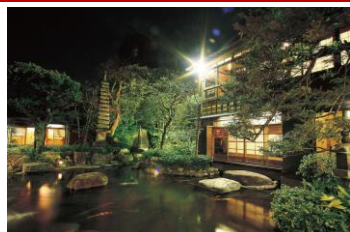
【1日20組限定 梅まつり会席】2017年1月16日~2月28日まで

お一人様15,000円(レストラン式スタイル:二時間制) ※個室利用の場合は追加料金5000円

お料理: 箸付け・前菜・吸物・造り・焼き物・名物水炊き・生野菜・お食事・添え物・水菓子

(内容は仕入状況により異なる場合がございます)

お飲み物: フリードリンク(ビール、日本酒、焼酎、赤白ワイン、ソフトドリンク) + 室料、サービス料、税込み



【超高級接待、紹介でしか足を踏み入れることのない別世界】を体験できる

門をくぐり石畳を進むと今では再現不可能と言われる2mを超える焼き物の土瓶、創業者である本多次作が信楽の名工に焼かせ、運搬が新聞に載る騒ぎになったほど。一步足を踏み入れただけで別世界、至る所に贅が尽くされ建物を見るだけでも価値を十分感じていただけます。創業から83年の間、専門の職人が門外不出の技で作る【水炊き】が含まれているこのプランはホームページに載りません。知る人だけ得をするプランであるのも魅力です。

店舗情報 ついきじ治作 <http://www.jisaku.co.jp/>

〒104-0044 中央区明石町14-19 TEL 03-3541-2391 東京メトロ日比谷線「築地駅」徒歩8分

営業時間 17:00~22:00(平日) 10:00~18:00(日祝) 定休日なし <http://www.jisaku.co.jp/access/print.html>

ニュースリリースに関してのお問合せ

メール jisaku-press@office-link.tokyo TEL090-4749-8881 オフィスリンク 能登谷(のとや)宛

※当プラン以外での掲載、プレゼント企画や割引特典などご相談ください