

二十四節季を五感で感じる日本料理

「センチュリーコート丸の内」内 日本料理「二十四節季 朔 SAKU-」
『敦賀 蟹づくしの献立』

2020年11月24日(火)～12月4日(金) 国の重要文化財 明治生命館 地下1階



東京・丸の内にて、荘厳な建築を誇る国の重要文化財「明治生命館」。その地下1階にあるクラブレストラン「センチュリーコート丸の内」の日本料理「二十四節季 朔 -SAKU-」では、11月24日(火)～12月4日(金)の期間中、『敦賀 蟹づくしの献立』(25,000円・税サ別)を提供します。

「二十四節季 朔 -SAKU-」では、月と太陽の運行をもとにして一年を二十四に分け、季節を表す名称を付した暦“二十四節季”をテーマにした日本料理を提供しています。料理長・薄義貞が手掛ける料理の数々は、二週毎に献立を変え、二十四の季節を五感で感じていただけるものとなっています。

この度、提供する『敦賀 蟹づくしの献立』では、11月に漁が解禁となる「せいこ蟹」をテーマに献立を組みました。「せいこがに」は、日本海の冬の味覚の王様として知られる「越前蟹」の雌の名称。漁期はわずか2ヶ月間。味わえるのはこの季節だけです。限られた旬の味わいを、是非お楽しみください。

「二十四節季 朔 -SAKU-」『敦賀 蟹づくしの献立』提供概要

期 間 : 2020年11月24日(火)～12月4日(金) 18:00～23:30(21:30 LO) ※土日祝日休

コース名 : 敦賀 蟹づくしの献立

価 格 : 25,000円(税・サービス料別)

※期間中は、通常の12,000円コースもご用意しております。

店 舗 : 「センチュリーコート」内「二十四節季 朔 -SAKU-」

東京都千代田区丸の内2-1-1 明治生命館 B1F Tel.03-3213-1711

H P : <http://www.century-court.com>

本件に関するお問い合わせ先

株式会社 WDI JAPAN マーケティング部 担当:大林 ohbayashi@wdi.co.jp

〒106-8522 東京都港区六本木 5-5-1 ロアビル 9階 TEL:03-3470-5307

「敦賀 蟹づくしの献立」

2020年11月24日(火)～12月4日(金) 18:00～23:30 (21:30 LO)
25,000円(税・サービス料別)

【先付け】蟹の茶碗蒸し

【冷鉢】せいご蟹の土佐酢ジュレ掛け

【お造り】越前蟹入りのお造り

【箸休め】三種盛り

【焼物】越前蟹焼き

【食事】越前蟹の炊き込みご飯

【留碗】赤出し味噌汁

【甘味】本日のおすすめ

※二営業日前迄にご予約、最終人数をご決定ください。
※献立は仕入れによって変更する場合がございます。

■「二十四節季 朔 -SAKU-」料理長・薄義貞

東京生まれ。1988年、18才で『かぐら坂 とよ田』(神楽坂)入店、日本料理の修業を始める。

1998年、『花かがり』(お台場)、2000年、『暗闇坂 宮下』(麻布十番)入店。

2007年、『暗闇坂 宮下』(丸の内)にて料理長を務める。2019年8月、『二十四節季 朔』4代目料理長就任。

■「センチュリーコート丸の内」について

1934年に竣工され、昭和の激動を乗り越えた国の重要文化財「明治生命館」。「センチュリーコート丸の内」は、その地下1階、400坪で展開するクラブレストランです。1976年、東京・六本木に創業、2008年に現在の場所に「ブル」、パーティールーム「アカンサス」の他、会員制クラブ(会員専用施設)を備えます。

「二十四節季 朔」は二週毎に献立を変更いたします。「レストラン ロゼット」は、鉄板施設も併設しています。

会員制クラブは、約1,500名のメンバーが所属。メンバーは会員専用施設を利用できる他、『センチュリーコート丸の内』及び提携レストラン5店舗にて優待利用が適用されます。



本件に関するお問い合わせ先

株式会社 WDI JAPAN マーケティング部 担当:大林 ohbayashi@wdi.co.jp
〒106-8522 東京都港区六本木 5-5-1 ロアビル 9階 TEL:03-3470-5307