

美味追求、日々探究
叙々苑最高峰『游玄亭』が名古屋・京都にダブルオープン！
「名古屋」10月25日（水）&「京都」11月16日（木）
叙々苑初の全室個室の焼肉空間

株式会社叙々苑（本社：東京都港区、代表取締役社長：新井 昌平）が運営する、東京・六本木発祥の焼肉店『叙々苑』の中でも最高峰グループである『游玄亭』が名古屋と京都にオープンいたします。

10月25日（水）名古屋駅前にオープンする「叙々苑 游玄亭名古屋」は名駅桜通・ジュンク堂書店前に新たに開業する大型飲食ビル「Third KHビル」内に、11月16日（木）京都四条通にオープンする「叙々苑 游玄亭京都」は大丸京都隣接地に建築中の「京都ゼロゲート」内での出店となります。どちらも、叙々苑初の全室個室の焼肉空間です。



※游玄亭会席<月>イメージ



※すだれ肩ロース炙り焼イメージ

【オープニング記念フェア開催】

オープンを記念いたしまして、『叙々苑游玄亭』おすすめのコース料理【雅】をご用意いたしました。キムチ、サラダ、チャプチェなどをはじめ、タン塩焼、カルビ焼、特選ロース焼、など叙々苑を代表する人気焼肉メニューの数々を組み入れた、お値打ちコースでございます。美味しいシャンパンやワインなども取り揃えておりますので、プレミアムなディナーをどうぞお楽しみください。また、4名様以上は2時間飲み放題もお付けできますので、これからの季節にピッタリのコースプランです。



今注目を浴びる大型飲食ビルに「游玄亭」続々新店オープン

◆『叙々苑 游玄亭名古屋』 ※10月25日(水)オープン

- お問い合わせ・ご予約の受付開始：10月10日～/11:00～17:00

052-485-5529 (担当：山口武志)

【店舗情報】

住所：愛知県名古屋市中村区名駅3-26-6 Third KHビル8階

営業時間：11時30分～22時00分(L.O.) 23時クローズ

ランチタイム 11時30分～15時 ※平日はクローズタイム有り(15時～17時)

◆『叙々苑 游玄亭京都』 ※11月16日(木)オープン

- お問い合わせ・ご予約の受付開始：11月2日～/11:00～17:00

075-708-6089 (担当：奈良武彦)

【店舗情報】

住所：京都府京都市下京区四条通高倉東入立売中之町83-1 京都ゼロゲート7階

営業時間：11時～22時00分(L.O.) 23時クローズ

ランチタイム 11時～15時 ※クローズタイム無し

※店舗の詳細、メニューなどの情報は随時ホームページで発表させていただきます。

【叙々苑游玄亭】のこだわり

「良質吟味、おいしさが最良のサービス。」をモットーに厳選された食材と秘伝の味付け、洗練された食空間と心づくしのおもてなしでお客様をお迎えいたします。今回の両店舗は、全室すべて個室なので快適な焼肉空間をお楽しみいただけます(個室使用料を別途頂戴いたします)。

テーブル個室席はすべてガラスのスライド式自動扉を施してあり、くつろぎのプライベート空間を演出致します。高座椅子の和風特別個室は料亭を思わせる趣で贅をつくした極上の食空間です。

メニューはプレミアムなディナーメニューからランチサービスメニューまで数多く取り揃えております。お昼のご商談やショッピングの帰りなど、ビジネスシーンからプライベートシーン、また大人数様でのご宴会など様々なシチュエーションで『叙々苑游玄亭』を是非ご利用ください。

※写真は既存店のものです。

※個室使用料・・・テーブル個室/お食事代合計の5%、和風特別個室/お食事代合計の10%。

※ランチメニューにはテーブル個室の使用料はかかりません。

※消費税は別途加算させていただきます。



『叙々苑遊玄亭』アラカルトの人気メニュー



すだれ肩ロース炙り焼・・・4,000円(税別)

大判の厳選和牛の脂身の少ない
柔らかくジューシーな肩ロースです。
豪快に焼いてお召上がりください。



上ネギタン塩焼・・・3,000円(税別)

牛タンの柔らかい部分に味付ネギを
はさんで包みました。牛タンの両面を
焼きますと、中のネギが蒸され風味
豊かに香ばしさを醸し出します。

『叙々苑』開業41周年。美味追求、日々探求。美味しさの伝説は永遠に続く。

「良質吟味、美味しさが最良のサービス。」をモットーに、数々の焼肉伝説を物語り、厳選された食材と心づくしのおもてなし、快適な食空間など、あらゆる角度から焼肉文化を育ててまいりました。秘伝の味付と色鮮やかに彩られた盛付。熱々に熱せられた焼網の上に、肉の塊をのせた瞬間に生まれる音、火に炙られたタレが醸し出す香ばしさと、口に広がる美味しさ。『叙々苑』の焼肉は、すべての感性を魅了いたします。