

# PRESS RELEASE

株式会社山本山  
東京都中央区日本橋2丁目5番1号



2026年6月5日

## 夜限定の「山本山 嘉兵衛」が、 2026年6月5日(金)に割烹懐石料理へリニューアル ～受け継がれる「お茶」と「海苔」を軸に、五感で味わう新たな懐石体験を提供～

株式会社山本山(所在地:東京都中央区日本橋、代表取締役:山本奈未、以下「山本山」)は、日本橋に構える、旗艦店「山本山 ふじエ茶房」にて週末限定で営業する「山本山 嘉兵衛」を、これまでの鮨会席から「割烹懐石料理」へとリニューアルいたします。創業以来受け継いできた「お茶」と「海苔」を主役に、日本の四季を映す旬の食材を取り入れた割烹懐石料理をご提供。職人の技と感性が息づく一皿一皿を通じて、山本山ならではの新たな食体験をお届けします。



### ■ 山本山が提案する、新たな懐石のかたち

このたび「山本山 嘉兵衛」は、これまでご好評いただいていた鮨会席から、新たに割烹懐石料理へと刷新します。1690年(元禄3年)の創業以来、山本山は「お茶」と「海苔」の価値を追求してまいりました。日本の食文化を支える二つの素材を軸に懐石料理の伝統を大切にしながらも、四季折々の旬の食材を織り交ぜながら“五感で味わう懐石”をご提案いたします。お料理に寄り添う日本酒やお茶もご用意し、接待や大切なご会食はもちろん、貸切でのご利用も承っております。山本山の創業の地である日本橋の趣ある空間の中で、その時、その季節、その一席にしかない特別な時間をどうぞお楽しみください。

# PRESS RELEASE

株式会社山本山  
東京都中央区日本橋2丁目5番1号



## 【コース内容】

季節の御献立(夜の懐石)

内容：食前茶、始肴、茶彩、海苔彩、椀物、造里、煮合、凌ぎ、強肴、口替り、醍醐三昧、合肴、御飯、甘味

価格：22,000円(税込)

※コースのみ予約制・内容は時期によって変わります



## ■店舗情報

店舗名:山本山 嘉兵衛

住所:東京都中央区日本橋2-5-1 日本橋高島屋三井ビルディング1階

営業日:毎週金曜日、土曜日(ディナータイムのみ営業)

営業時間:18:00~22:00(21:00L.O.)

座席数:カウンター5席

※日本橋高島屋S.C.休館日に準じ、臨時休業となる場合がございます

※お支払いはキャッシュレス決済のみとなります

## 【キャンセルポリシー】

ご予約日当日のキャンセルは、コース料理の100%のお取消料を申し受けます。

## 【ご予約・お問い合わせ】

電話予約:03-3271-3273(11:00~18:00)

予約サイト:

<https://www.tablecheck.com/ja/fujie-yamamotoyama/reserve/experience/681334f7878a52b34ffdb1f6>

# PRESS RELEASE

株式会社山本山  
東京都中央区日本橋2丁目5番1号



## ■山本山 ふじエ茶房とは

お茶と海苔の山本山の旗艦店「山本山 ふじエ茶房」は、「上質なお茶と海苔を最高の状態で召し上がっていただきたい」という思いから、全国から厳選したお茶や海苔が主役の料理、お茶と海苔にちなんだ甘味を提供している。店内には物販エリアもあり、自宅用や贈答用に山本山のお茶と海苔を販売している。

山本山 ふじエ茶房 公式ホームページ:<https://fujie.yamamotoyama.co.jp/>

## ■山本山とは

1690年(元禄三年)、初代・山本嘉兵衛が「宇治の美味しいお茶を、多くの人に味わっていただきたい」という思いのもと、江戸・日本橋に創業。江戸で初めて『青製煎茶』を販売したことで、江戸随一の茶商として知られるようになる。1835年には六代目・山本嘉兵衛が『玉露』を発明。昭和期からは『海苔』の販売を開始するなど、伝統にとらわれず、お茶と海苔を通じた新しい価値を国内外に提供し続けている。

## ■会社概要

名称:株式会社山本山

本社住所:東京都中央区日本橋2丁目5番1号 日本橋高島屋三井ビルディング 11階

創業:元禄3年(1690年)

代表者:代表取締役 山本奈未(11代目当主)

事業内容:日本茶及び海苔を使用した加工品の企画・販売、飲食店事業

ホームページ:<https://www.yamamotoyama.co.jp/>

## ■報道関係のお問合せ先

株式会社山本山

PRグループ

担当:竹内、山中

電話:03-3271-3660

Email:[kouhou@yamamotoyama.co.jp](mailto:kouhou@yamamotoyama.co.jp)