



## 和菓子ブランド「宗家 源 吉兆庵」が運営するカフェレストラン 「K. MINAMOTO」が 10 月 19 日（土）よりオープン ～すべてのメニューにこだわりの果実を使用～

株式会社 宗家 源 吉兆庵（本社所在地：東京都中央区銀座 6 丁目 9-8、代表取締役社長：岡田 憲明）は、カフェレストラン「K. MINAMOTO」を 10 月 19 日（土）より宗家 源 吉兆庵 新本社ビル「THE HOUSE」にオープンいたします。



「秋の果実を乗せた THE HOUSE カレー（果実のスープ付）  
価格：1,760 円（税込）



「秋の果実のミルフィーユ」  
価格：1,760 円（税込）

### ■和菓子ブランドが運営するカフェレストラン「K. MINAMOTO」

「K. MINAMOTO」は、宗家 源 吉兆庵が 10 月 3 日（木）に移転オープンしたばかりの新本社ビル「THE HOUSE」の 2 階から 5 階にオープンするカフェレストランです。全体コンセプトを「ギンザハレフルーツ」とし、果実を日常的に食べる人が少なくなった現代において、“ささやかなハレの日の楽しみ”に銀座で果実を楽しむ贅沢をご提案します。国産干柿をまるごとひとつ使用した和菓子「粋甘肅」など、創業以来果実を使用した創作和菓子を提供する「宗家 源 吉兆庵」ならではの、新感覚のカフェレストランです。



### ■フルーツの魅力を最大限に引き出すためのコンセプト

「K. MINAMOTO」は、訪れた人にフルーツの魅力を存分に楽しんでいただくために、フードやドリンク、サービスにもそれぞれコンセプトを掲げております。

#### ＜フードコンセプト：果実より果実らしい一皿＞

すべてのメニューに果実を使用し、果実より果実らしい味に仕上げるためのシンプルな調理や、果実の魅力的な色、形、模様、テクスチャーを伝える大胆な盛り付けにこだわります。使用する果実も、国産のものを中心に自信を持って提供できる品質の果実を選び抜いています。

#### ＜ドリンクコンセプト：果実×ドリンクの可能性を極める＞

果実をピュレやシロップ状にしたり、あるいはそのまま入れたりなど、あらゆる調理法で果実をドリンクに取り入れることで、「果実×ドリンク」の可能性を最大限に引き出してご提供いたします。

## <サービスコンセプト：丁寧でフレンドリーなフルーツマイスター>

スタッフは、提供する商品や使用されているフルーツに対して豊富な知識を持ちます。また、非日常の居心地のよい時間と空間を演出し、丁寧でありながらもフレンドリーで、気軽に話しかけられる雰囲気のあるサービスをご提供いたします。

### 【メニュー例】



ローストビーフサンドイッチ（果実のスープ付）

価格：2,420 円（税込）



海老のレモンクリームフェデリーニ（果実のスープ付）

価格：1,650 円（税込）



スモークサーモンと果実のサラダ、

じゃがいものガレット添え（果実のスープ付）

価格：1,980 円（税込）



秋の果実プリンアラモード

価格：1,760 円（税込）

### <店舗概要>

「K. MINAMOTO」

オープン日：10月19日（土）

場所：東京都中央区銀座6丁目9-8 宗家 源 吉兆庵 新本社ビル「THE HOUSE」2階～5階

営業時間：（平日・土）11：30～20：30 （日祝）11：30～19：00 ※無休

### ◆お客様からのお問い合わせ先◆

「K.MINAMOTO」 TEL: 03-6385-8121（平日・土）11：30～20：30（日祝）11：30～19：00 ※無休