

報道関係者各位

2025年3月14日
株式会社Plan・Do・See

Plan・Do・Seeと東京割烹「くろぎ」オーナーシェフ 黒木純が 合併会社「株式会社黒PDS」を設立、 2025年9月に「ザ ソウドウ 東山京都」レストランを大規模リニューアル

日本の伝統的な和食の美学とPlan・Do・Seeのもつ洗練されたおもてなしを融合させ、
食文化の新たな可能性を探索。

「日本のおもてなしを世界中の人々へ」をミッションに掲げ、日本及び世界の主要都市でホテル・レストラン・バンケットを展開する株式会社Plan・Do・See(本社：東京都港区、代表取締役：浅葉 翔平)と、日本を代表する東京割烹「くろぎ」のオーナーシェフ 黒木純氏は、2025年3月14日(金)付で、新たな合併会社「株式会社黒PDS」を設立したことをお知らせいたします。第一弾の取り組みとして、2025年9月に「ザ ソウドウ 東山京都」を、黒木氏の監修によるレストランの大規模リニューアルを実施いたします。



■合併会社設立の背景

国内外46拠点で数多くのレストランやホテルを手掛けるPlan・Do・Seeは、これまで世界中のゲストに特別なダイニング体験とおもてなしを提供してきました。また、港区芝公園に店舗を構え「東京割烹」を提供する、和食の名店「くろぎ」のオーナーシェフとして広く知られる黒木純氏は、日本料理研鑽会の一員になるなど、料理人としてだけでなく食文化を次世代に伝えるための活動にも力を入れ、日本の伝統的な割烹料理を追求しながらも新たな食の可能性を探索し続ける料理人として高く評価されています。

両者はこれまで、2024年9月に東京・青山にある「THE AOYAMA GRAND HOTEL」ヘランチ限定のとんかつ専門店「とんかつ じゅんちゃん」を開業するなど、協業を重ねて参りました。今回の合併会社設立により、両者のシナジーをさらに加速させ、和食の伝統と革新を融合し、国内外で新たな食の価値を生み出すことを目指します。

■「ザ ソウドウ 東山京都」レストランのリニューアルについて



「株式会社黒PDS」の取り組みの第一弾として、2025年9月に京都・東山の「ザ ソウドウ 東山京都」にてレストランの大規模リニューアルを実施いたします。現在のイタリアンベースの料理コンセプトを刷新し、黒木純氏の監修のもと、和のテイストを取り入れた新たな食体験を提供いたします。

本リニューアルを通じて、京都という歴史と文化の深い地で、新たな和の食文化を発信し、国内外のゲストに特別な体験を提供することを目指します。

■「くろぎ」黒木純 プロフィール



1978年、宮崎県有数の割烹料理店を営む両親の下に生まれる。18歳にして料理人を目指して上京。日本最高峰の割烹であり、和食の神とも言われる西健一郎氏の「京味」など、名だたる名店で修業を重ね、経験と技を積み上げ、2010年に東京、湯島「くろぎ」のオーナーシェフとなる。2012年10月にオンエアされた料理対決番組「アイアンシェフ」では、新たな「和の鉄人」として登場し、「若き鉄人」として注目を集める。2014年には、“和菓子文化の発展”という志を掲げ、本郷の東京大学構内に隈研吾氏設計による和菓子店「廚（くりや） 菓子 くろぎ」をオープンさせる。2017年3月、お客様により一層の手厚いおもてなしをするために本家「くろぎ」が湯島から芝大門に移転。日本料理研鑽会の一員となり、和食文化発展の一翼を担う。

■「くろぎ」黒木純 コメント

この度、Plan・Do・Seeと共に合弁会社を設立し、和の食文化を次世代に伝えるための新しいステージに立つことができ、大変光栄に思います。日本の食は、ただの食事にとどまらず、そこに込められた歴史や哲学、そして季節感を感じいただける貴重な体験です。この新たなパートナーシップを通じて、国内外のお客様に特別なひとときをお届けし、和の美学とおもてなしの精

神を世界中に広めていきたいと考えています。伝統と革新を融合させ、食文化の発信地として、新しい価値を生み出して参ります。

■今後の展開

「株式会社黒PDS」は、今回の「ザ ソウドウ 東山 京都」のレストランリニューアルを皮切りに、国内外でのさらなる事業展開を視野に入れています。今後は、ホテルやレストラン業界における新たな食の提案や、黒木氏の技術と哲学を活かした店舗開発など、多方面での活動を展開予定です。

食を通じた新たなビジネスモデルを構築し、和食の魅力と日本のおもてなしを世界に発信していくことを目指します。

■株式会社黒PDS 概要

社名 ：株式会社黒PDS
所在地 ：東京都港区芝公園一丁目7番10号
共同代表 ：森田 尚人
設立 ：2025年3月14日
事業内容 ：飲食店業全般、飲食店プロデュース、料理飲食に関するコンサルティング、
 フランチャイズ業

■ザ ソウドウ 東山 京都概要

「京都らしさと非日常が共存する場所」をコンセプトに、日本画家・竹内栖鳳の旧私邸を活用したレストラン・結婚式場です。京都・東山の1,700坪の敷地内に位置し、八坂の塔を望む絶好のロケーションに風情ある日本家屋と庭園が広がります。

2003年に誕生し、イタリアンを中心としたダイニングや、寿司店「鮨麻布 東山」など、多彩な食体験を提供しています。結婚式やパーティーなどにも対応し、国内外のゲストに京都ならではの特別な時間をお届けします。

所在地 ：〒605-0827 京都市東山区八坂通下河原東入八坂上町366

URL ： <https://www.thesodoh.com/>

Instagram ： @kyoto_thesodoh https://www.instagram.com/kyoto_thesodoh/

TEL ： 075-541-3331

レストラン営業時間

平日 ランチ 11:00 - 14:00 (L.I.L.O.) / 16:00 CLOSE

平日 デイナー 17:30 - 20:00 (L.I.L.O.) / 22:00 CLOSE

土日祝日 (※ディナーのみ) 17:30 - 20:30 (L.I.L.O.) / 22:30 CLOSE

(※上記営業時間は状況により、変更させていただく可能性がございます。)

■株式会社Plan・Do・See 概要

「日本のおもてなしを世界中の人々へ」をミッションに、ホテル、レストラン、ウェディング事業を国内外に展開。任天堂旧本社社屋と建築家・安藤忠雄氏設計監修の新建築が融合したホテル「丸福樓（京都市）」、青山ベルコモンズ跡地に生まれたホテル「THE AOYAMA GRAND HOTEL（東京青山）」、「ORIENTAL HOTEL（神戸市）」、「Southwest Grand Hotel（那覇市）」など、その地域の特性を活かし、街の価値を上げ、「おもてなし業界のトップメゾン」として、関わる人すべてが誇りを持てるような心地よい空間を作り進化させ続けることを目指している。

社名 : 株式会社Plan・Do・See
設立 : 1993年4月
本社 : 〒106-0041 東京都港区麻布台一丁目3番1号 麻布台ヒルズ 森JPタワー
事業内容 : ホテル・レストラン・バンケットの運営
URL : <https://plandosee.co.jp/>