

**【完全予約制】腕利きの新世代シェフによる
プリフィクススタイルの広東料理店「鶉(つぐみ)」
2021年9月15日(水) 西麻布 星条旗通りにオープン**

姉妹店は予約2ヵ月待ちの人気中華料理店「虎峰」Series「浮雲」に次ぐ、
4店舗目となる「鶉」オープン



株式会社subLime(本社:東京都新宿区、取締役社長:奈良正徳)は2021年9月15日(水)広東料理のお店「鶉(つぐみ)」を西麻布 星条旗通りにオープンいたします。

「鶉」は、斬新な創作中華で注目される六本木「虎峰(こほう)」の系列店で、Series(シリーズ)「浮雲(うきぐも)」に次ぐ、4店舗目の中華料理店です。どの店舗も完全予約制で「腕利きの新世代シェフによる唯一無二の中華料理が堪能できるお店」と予約困難な人気店です。

■「鵜(つぐみ)」

「鵜(つぐみ)」は2021年9月、西麻布 星条旗通りにオープンした広東料理のお店です。斬新な創作中華で注目される六本木「虎峰(こほう)」の系列店で、「Series(シリーズ)」 「浮雲(うきぐも)」に次ぐ4店舗目の中華レストラン。

「鵜」では、広東料理をベースにしたプリフィクスコースをご用意し、お客様のご要望に合わせてアラカルトメニューも多数用意しております。インターコンチネンタル横浜やセラトン横浜で腕を磨いた、シェフ山口は伝統を大事にしながらも新しい風を取り入れる柔軟さと食材の火入れの上手さが特徴です。

約600本あるウォークインセラーのワインは熟成を経た飲み頃のワインや希少ワインを多く揃えています。非日常の空間の中ゆっくりと上質な時間をお過ごしください。

■コース料理【完全予約制】

鵜プリフィクスコース 10,000円(税込)

伝統的な広東料理をベースに香りを大切にしてお料理をご用意いたします。素材にこだわったメインコース8品に、お好みのお料理を追加頂くプリフィクススタイルです。

◎メインとなる8品のコース

- 1.からすみビーフン
- 2.フカヒレパイ
- 3.クリスピーポーク
- 4.中台農園中国野菜炒め
- 5.長野松茸上湯
- 6.秋田県羽後ブラックキュウリとネギの和え物
- 7.金沢のどぐろ広東蒸し
- 8.青椒牛肉絲



◎以下のメニューをお好みでお選び頂き上記コースにご追加下さい。

※()内はプリフィクスコースの追加料金(税込)

【前菜】

搾菜(500円)/ 蜆醬油漬け(1000円)/ くらげ(1500円)/ トリュフ卵と木耳(1500円)

【魚介】

フカヒレステーキ(15000円)/ 鮑炒め(3000円)/ 鮑オイスター煮込み(3000円)/ 海老炒め(2500円)/ 海老チリ(2500円)/ エビマヨ(2500円)

【肉類】

鶏カシューナッツ(2000円)/ 鶏香揚げピリ辛ソース(2000円)/ 辣子鶏(2000円)/ スペアリブ黒酢1個(1500円)/ スペアリブニンニク炒め(1500円)/ 北京ダック1個(1200円)/ 叉焼(2000円)/ クリスピーポーク(2000円)

【飯 麵】

坦々麵(1500円)/ 叉焼炒飯(1500円)/ 卵炒飯(1000円)/ 麻婆豆腐(1500円)

※メニュー内容は一例です。

※お飲み物のご注文のないお客様は別途ウォーターチャージ,100円(税込)を頂戴致します。

<取材依頼・お問い合わせ先>

GYRO HOLDINGS株式会社

subLime 広報担当: 設楽(したら) (080-4379-0553)

TEL: 03-5937-6758

MAIL: m.shitara@partners-dining.co.jp

■「鵜(つぐみ)」概要

オープン日:2021年9月15日(水)

店舗名 : 鵜 (Tsugumi)

住所 : 〒160-0031 東京都港区西麻布1-4-48 大樹ビル2F
(地下鉄『六本木駅』より徒歩分)

電話番号: 03-6447-0171

営業時間: 18:00~23:00(L.O20:00)

定休日 : 毎週日曜日

席数 : 18席(完全予約制)

URL : 日曜日・GW・お盆期間・年末年始



■ご予約に関して

完全予約制。

キャンセル料は前日50%・当日100%を頂戴いたします。

公式ホームページ

<http://tsugumi-restaurant.com/>

食ブログページ

<https://tabelog.com/tokyo/A1307/A130701/13262512/>

■シェフ

シェフ 山口 慎

1979年生まれ、神奈川県出身、新宿調理師専門学校卒業後、1998年より横浜ベイシェラトンホテル&タワーズ中国料理「彩龍」にて広東料理を学ぶ。在職中にシェラトン香港にて本場の広東料理を習得し、2018年より横浜グランドインターコンチネンタルホテル中国料理「驛驪」にてモダンチャイニーズを経験。オーセンティックカントニーズをベースにモダンチャイニーズとの融合を掲げる。



■会社概要

商号 : 株式会社 subLime

代表者 : 取締役社長 奈良 正徳

所在地 : 〒160-0023 東京都新宿区西新宿7-22-43 新宿JECビル4F

設立 : 2006年6月

事業内容: 飲食店の経営、飲食店のコンサルティング業務

資本金 : 2,200万円



<取材依頼・お問い合わせ先>

GYRO HOLDINGS株式会社

subLime 広報担当: 設楽(したら) (080-4379-0553)

TEL: 03-5937-6758

MAIL: m.shitara@partners-dining.co.jp