

東京⇔京都 令和⇔昭和 時空を軽やかに越えるレトロなネオ酒場 新鮮魚介競演の華やかなあて巻き、彩り豊かなおばんざいなどが新登場！ 京町恋しぐれ 新宿 本館 グランドメニューリニューアル

株式会社 DD ホールディングスの連結子会社である株式会社ダイヤモンドダイニング(本社：東京都港区 代表取締役社長：松村 厚久、以下「ダイヤモンドダイニング」)が運営する「京町恋しぐれ 新宿 本館 (キョウマチコイシグレ シンジユク ホンカン)」は、2022 年 8 月 31 日 (水) よりグランドメニューをリニューアルいたしますのでお知らせいたします。



町家
和食
京町恋しぐれ



現代の日本の首都—東京。その中でも最も“東京らしい”喧騒を毎日奏でる街・新宿に在りながら、はんなりと柔らかに優美な千年の都・京都の空気を、空間と料理で表現、お届けしてきたテーマレストラン「京町恋しぐれ 新宿 本館」。

令和四年晩夏、そのコンセプトをさらに研ぎ、磨き上げ、グランドメニューを一新いたしました。

新たな名物は、京都の花街を想起させるように彩り豊かで華やかな「あて巻き寿司」、素材の持ち味を生かした薄味が、しみじみと美味しく、身体と心に温かさがしみわたる「京風おばんざい」と「京出汁おでん」です。

そして、ドリンクメニューも、「京町恋しぐれ 新宿 本館」の空間でより映えるラインナップに。

神社仏閣をはじめとした名所旧歴が、「京都らしい風景」として切り取られがちですが、遷都した明治以降も、京の街は、時代の変化にしなやかに対応してきたために、大正から昭和に掛けて醸成されたモダンな雰囲気街並みに色濃く残っています。

その意外な京の街の表情に併せたレトロモダンな純喫茶風のメニューや京都の銘酒をお洒落にアレンジしたカクテルなどを多彩に取り揃えました。

さらにドリンクは、リニューアルを記念して、9 月 9 日 (金) までの期間限定で、サワー25 種類とハイボール (一部除く) を 199 円の特別価格でご提供いたします。

この機会に、東京都心に花開く雅な京都の世界に、ぜひ一度足を踏み入れてみてください。京の街同様に、忘れられず、何度も訪れたくなってしまうこと間違いなしですから…。

名物—あて巻き



「京町恋しぐれ 新宿 本館」の新しい主役は、11 種の「あて巻き」。お酒の“アテ”になるようにと、新鮮魚介を中心に、様々な素材や薬味を巧みに掛け合わせて作られたオリジナリティ溢れるお寿司の数々は、まるで京都のシンボルでもある舞妓さんの着物のように艶やかで、媚やかさかさえも感じる顔ぶれ。写真映えも申し分ありません。目と舌で、都の華やぎをお楽しみください。

■極みあて巻き寿司 980 円

おぼろ昆布の巻き寿司の上に、いくらにとびこ、サーモンにまぐろなど、彩り豊かな魚介類を盛り合わせました。まさしく“主役の中の主役”な一品です。



- ① 鰯と香味野菜のたたき 680 円 漁師飯が起源とされる「たたき」は、鰯の最も美味しい食べ方として定番で王道。
- ② 昆布×真鯛とからすみ 550 円 昆布の旨みをほんのりと感じる繊細な味わいに、からすみがアクセントを加えています。
- ③ 胡麻かんぱち 680 円 こざっぱりした脂が乗った白身であるかんぱちの美味さを、胡麻の香ばしい風味が一層引き立てます。
- ④ 海老アボカドわさびマヨネーズ 580 円 海老&アボカドは特に女性に人気の組み合わせ。とびこのあしらいでより華やかに。
- ⑤ いくらトロサーモン 780 円 こちらも女性人気高し！旨みが濃厚なトロとサーモンに、たっぷりのいくらでごちそう感満載。
- ⑥ 大辛とろたくユッケ 580 円 豆板醤、一味唐辛子、辣油の3種の辛味とたくわんの甘酸っぱさが不思議と調和する新感覚寿司。
- ⑦ 和牛時雨煮と九条ねぎ 780 円 生姜を使って甘辛く牛肉を煮つけた時雨煮に、青葱である九条ねぎが爽やかな苦みをプラス。
- ⑧ ねぎとろ涙巻き 480 円 いつもは巻き物の中に収まっているねぎとろを寿司の上にとっぷりと。その姿はまさに“涙もの”。
- ⑨ 鰹ペコリーノチーズ 580 円 和×洋の斬新な組み合わせには初めて出会う人も多いはず。甘辛タレとチーズの塩気の相性が◎。
- ⑩ こぼれカニカマいくら 680 円 少し甘みのあるカニカマと絶妙な塩気を持ついくらのは、意外なほどナイスなコンビネーション。

京風おばんざい

「あて巻き」が、京の花街の装いなら、こちらは京都の町家の風情。「おばんざい」は、京都の日常で食されるお惣菜のことで、京都の家庭の味。和え物や煮物、揚げびたしなど、旬の素材を用い、素材本来の持ち味を生かすシンプルな味つけで仕上げます。日持ちがしない料理は、食べ残しの出ない分量だけ作り、足りない分は作り置きで常備菜でまかなう。食材を大切に扱うその精神に則り、「京町恋しぐれ 新宿 本館」のおばんざいも、その日の仕入れ次第で少しずつ内容が変わります。スタッフにお気軽にお尋ねください。

おばんざい盛合せ

- 三種盛合せ 780 円
- 五種盛合せ 1,280 円
- 七種盛合せ 1,480 円



京出汁おでん



大正時代、関東大震災をきっかけに、東京と大阪の料理人が行き来し、東京から関西に持ち込まれた「醤油煮込みおでん」が、関西の薄口醤油を用いて独自に発展した「関西炊き」がルーツ。関西で天麩羅としてポピュラーだったさつま揚げが入るなど、具沢山となった関西風のおでんは、逆輸入のような形で関東でも広まりました。鰹節、昆布、干し椎茸、煮干しで出汁をとり、薄口醤油、天然塩と少量の味醂でゆっくりと煮込んだ「京町恋しぐれ 新宿 本館」の「京出汁おでん」でほっこりと寛ぐひと時をお過ごしください。

京出汁で炊くおでん盛合せ

- 五種盛合せ 880 円
- 七種盛合せ 1,280 円

豆腐

“京都の豆腐は美味しい”“京都で豆腐の美味しさを知った”という声を聞きます。
良質な水が豊富な京都では、古くから美味しい豆腐が作られ、今も、昔ながらの豆腐屋さんが多く商いを営んでいます。
そんな手作りのお豆腐屋さんをオマージュしたり、京都ゆかりの食材と組み合わせたりした
「京町恋しぐれ 新宿 本館」の豆腐料理をご紹介します。



手作り本にがり豆腐のざる豆腐

480 円

厳選した瀬戸内海のにがりを使って作られた豆腐は、大豆の甘さが引き出された膨らみのある豊かな味わい。しっとりとなめらかでつるりとしたのど越しも魅力です。



祇園原了郭黒七味のマーボー豆腐

780 円

元禄時代創業の老舗「原了郭」の看板商品・黒七味。原料を細かく挽き丁寧に揉みこんで仕上げられる黒七味の深い旨みと香りが、マーボー豆腐の味わいを格上げしています。



国産牛と九条葱の肉吸い豆腐

780 円

京野菜とよく知られる九条葱は、しゃきしゃきした食感と強い葱の風味が特徴。牛肉と牛肉の出汁をたっぷり吸った葱、そして豆腐の三位一体は、メにもぴったりです。

お飲み物

“古都”と呼ばれ、昔ながらの伝統を守り続けるイメージが強い京都の街。
でも実は“新しもん好き”のモダンな一面も持っています。
「京町恋しぐれ 新宿 本館」の館内には、そんな街の風景も模した個室も多数ご用意しています。
今回のメニューリニューアルでは、そうしたお部屋に似合うレトロ可愛いお飲み物も多数ご用意いたしました。

昭和生まれで 30 年近くのロングセラーを誇る「コダマサワー」のセット、
神聖な空気のような透明感に、瑞々しい柚子の香りと山椒がアクセントとなった「季の美 クラフトジン」を使ったカクテル、
酒どころとして知られる京都・伏見の銘酒「碧空」を使った「京都 style プレミアムカクテル」など、
そのラインナップは約 100 種類にも上ります。
さらに、昭和レトロな空間にぴったりな純喫茶風のメニューも。
こちらはノンアルコールですので、お酒が苦手なお客さまにもお楽しみいただくことができます。
アルコールもノンアルコールも、色々試して、お気に入りの一杯を見つけてみてください。



メニュー ※一部抜粋

■コダマサワーセット 焼酎カップ (2 杯分) 350 円

<割材> ・レモン ・しそパイス ・アセロラ ・青りんご
・ライム ・クエン酸 各 330 円

■季の美 京都クラフトジン 各 680 円

・プレミアムジンリッキー (季の美×国産すだち)
・プレミアムジンバック (季の美×ジンジャー)
・プレミアムジンフィズ (季の美×国産レモン)

■京都 style プレミアムカクテル 各 680 円

・Samurai (碧空×国産すだち)
・宇治 GREEN (碧空×緑茶)
・祇園ハイボール (碧空×ジンジャーエール)

■クリームソーダ 各 650 円

・メロン ・ブルーハワイ ・ストロベリー
・オレンジ ・コーラ



※表記価格はすべて税込です

空間

乗降客数は圧倒的な日本一を誇るターミナル駅・JR「新宿」駅。
その東口を地下からするとりと抜け、「武蔵野会館」というビルのエレベーターにたどり着き、
導かれるまま6階まで上ると現れるのは…
火が灯るぼんぼりの向こうに朱塗りの橋—これは数多くの伝説にも登場する「五条大橋」。
右を向けば「清水の舞台」がそびえたち、左にはさらさらと涼やかに水音を響かせる「川床席」が。
京都を愛した日本画家・竹久夢二の世界観にも似たモダンな個室も多数ご用意しています。
平安時代の雅な王朝文化から、町衆のパワフルな息遣いを感じる町屋文化まで、
「京町恋しぐれ 新宿 本館」は、京都の様々な表情を、東京都心で体感できる唯一無二の空間です。



- 店名 京町恋しぐれ 新宿 本館 (キョウマチコイシグレ シンジュク ホンカン)
- 住所 〒160-0022 東京都新宿区新宿 3-27-10 武蔵野会館 6F
- 最寄り駅 JR 新宿駅 徒歩 2 分
- TEL 03-5360-7644
- 営業時間 月～金 17:00～23:00 / 土 13:00～23:00 / 日 13:00～22:00
- 定休日 年末年始
- 席数 365 席
- 平均予算 3,500 円
- 公式 URL

<https://www.dd-holdings.jp/shops/kyomachikoisigure/shinjyuku>



※政府及び各自治体の要請により、営業日や営業時間の変更、酒類の提供を自粛させていただく場合がございます。

DD PROTECT Guidelines

ダイヤモンドダイニングが運営する各店舗では、お客様に安心してお食事を楽しんでいただくため、
行政が定める方針に基づいた感染防止対策を最大限に講じ「DD PROTECT Guidelines」として実施しております。

DD PROTECT Guidelines
お客様が安心して来店いただくための取り組み

感染防止の取り組み *Infection control efforts*

入店時の検温にご協力ください Body temperature check ※37.5度以上の方は入店をお断りさせていただきます。 Kindly refrain from visiting our restaurant if you are running a fever higher than 37.5c	手洗・手指消毒をお願いします Wash your hands and sanitize
消毒を徹底しています Frequent clean and disinfect contact surfaces	換気を徹底しています Improved indoor air ventilation
ご飲食時以外は可能な限りマスク着用をお願いします Face mask is required when you are not eating	会話のボリュームを控えてください Refrain from speaking loudly

【本リリースに関するお問い合わせ】

株式会社ダイヤモンドダイニング ブランドサポート部 佐々木

TEL 03-6858-2192 FAX 03-6858-2193

E-mail pr@dd-holdings.com

HP <https://www.dd-holdings.jp>