

店内に「清水の舞台」や「五条大橋」「川床」など、京都の町をまるごと再現!?

## 新宿最大級のエンタメ個室居酒屋 『京町恋しぐれ 本館』 10月6日(木)再オープン!!

株式会社ダイヤモンドダイニング(本社:東京都港区芝、代表取締役社長:松村 厚久)が運営する新宿「京町恋しぐれ 本館」は、2016年2月1日(月)から10月5日(水)までのビルメンテナンスに伴う休業期間を終え、10月6日(木)にメニューを一部リフレッシュして再オープン致します。オープン記念として限定コースをご用意し、お客様をお迎えします。



町家 和食  
京町恋しぐれ

— 京都の町に、いま、降り立つ —

一步足を踏み入れると、そこはまるで小さな京都!

正面には「五条大橋」をモチーフにした橋が架かり、川のせせらぎが聴こえてきます。

京都のメインストリート「先斗町通り」を中心に配した異空間には、

「清水の舞台」風のアップフロアや川床、伏見稲荷門などが点在し、散策するとまるで京都に来たかのような気分!?

お料理は洗練された京風メニューをベースに、遊び心を加えたオリジナルの和食を多数取り揃えております。

### オープン記念特別コース「京町の宴」

「京町の宴コース」7品 2.5h 飲放付 4,480円を、10月限定で **3,480円(税込)**にてご提供!

#### <コース内容>

- 【先付け】 南瓜と柚子真丈の炊き合わせ
- 【前菜】 おばんざい三種盛り合わせ
- 【サラダ】 豆腐と根菜の金胡麻サラダ
- 【焼物】 若鶏もも肉の柚庵焼き はじかみ添え
- 【温菜】 銀鮭と茄子の木野子餡かけ
- 【蒸籠】 美明豚と季節野菜の蒸籠蒸し
- 【飯物】 根菜とお揚げのかやくご飯

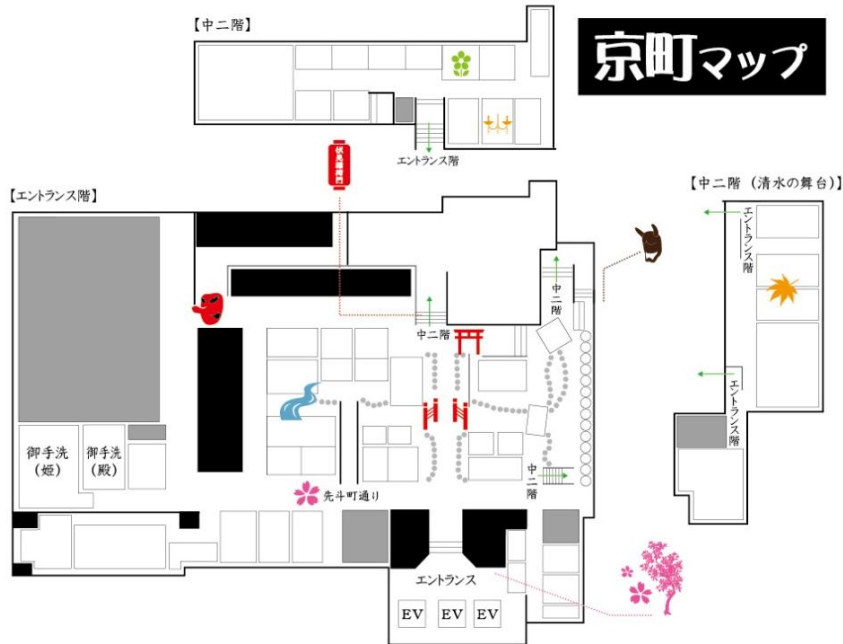
※金土祝前は2h制・3,980円(税込)にてご提供



# 京都の町をまるごと再現!?

## 【店内案内図】

門をくぐると、風情ある京の町並みが広がります。  
 正面には源義経と弁慶が出会った場所とされる「五条大橋」を模した鮮やかな赤い橋が架かり、鴨川を想起させる川のせせらぎが聴こえてきます。  
 左手に進めば京都のメインストリート「先斗町(ぼんとちょう)通り」、や川床風のお席が、  
 右手に進めば「清水の舞台」さながらのアップフロアが出現。  
 内装に使用した看板や家具は、実際に民家で使用されていたものや骨董市で買い付けた“本物”ばかり！  
 美しい中庭を見下ろすカップル向け個室や、モダンなシャンデリアとソファがある女性に人気の個室、桜や紅葉が楽しめるお席などの他、70名様まで対応可能な宴会用のお座敷席もございます。



▲伏見稻荷門



▲鞍馬天狗さま



▲時雨神社



▲般若のお面



▲川床のお席



▲五条大橋



▲先斗町通り



▲恋桜の木



▲清水の舞台

## お料理

「京料理」の特徴として「季節の素材を使う」「良い素材を吟味し、そのものの味を大切にする」「あっさりした薄味ながら丁寧にひいた出汁を使う」などがあげられます。これらの基本を大切に、華やかな盛り付けや遊び心を加えたオリジナルメニューを多数取り揃えました。

### 京風料理

【おばんざい】 ※3種盛り合わせ 680円、5種盛り合わせ 1,200円

身近にある、旬の食材を使ってつくる「おばんざい」。

京都の一般家庭で食べられている、素朴な味をお楽しみください。

- 出汁巻き玉子 680円
- ざく切り山芋の岩海苔山葵掛け 540円
- 里芋のそぼろ餡 520円、ほか

【京風おでん】 ※3種盛り合わせ 520円、5種盛り合わせ 890円

江戸時代に関東から持ち込まれたおでんは、京都で独自の発展を遂げました。

薄口醤油をとだしを使い、淡い色合いながら味はしっかり染みているのが特徴。

当店のだしは鰹節、昆布、干し椎茸、煮干しを用い手間をかけて作っています。

- 具材 200円～
- 玉子/さつま揚げ/牛すじ/ちくわぶ/大根

【京豆富/湯葉】

京都を訪れたら一度は食べたい豆富。

もともと良質な水に恵まれた土地であったことに加え、お寺で精進料理として取り入れられたことから広く食されるようになりました。

当店では瀬戸内海の海水から作られたにがりを使用した自家製豆富をご用意。

濃い香りと味わいをお楽しみ下さい。

- 当店自慢の自家製本にがり豆富 450円
- 薬味たっぷり揚げ出し豆富 680円
- 湯葉のお刺身 820円、ほか

【京の肉料理】

京都・舞鶴発祥の肉じゃがや老舗「石野味噌」の名品「京桜味噌」を惜しげもなく用いた牛すじ煮込み、近年新しい京都の名物として人気の「牛かつ」まで、バラエティに富んだラインナップです。

- おふくろの味 肉じゃが 880円
- 牛すじの石野京桜味噌煮込み 580円
- サーロイン牛かつ 1,480円、ほか

【京すし】

海から離れた京都では、保存性の高い独自の寿司文化が発展しました。

オリジナリティ溢れる華やかなのっけ寿司や巻き寿司もご用意。

- 祇園の夜は豪遊のっけ寿司 1,890円
- アボカドとズワイガニの巻き寿司 1,280円
- 京の都の海鮮ちらし寿司 980円、ほか



## 名物料理

### 【せいろ蒸し】(ご注文は2人前より承ります)

蒸すことで、ギュッと凝縮された素材そのものの旨みをご堪能頂ける「せいろ蒸し」。余分な脂が落ち、ヘルシーで身体にも優しいお料理です。特製の出汁でお召し上がりください。

- 豪華爛漫 海宝舞子蒸籠蒸し 2,980 円(1人前)
- 霜降り国産牛と京野菜の蒸籠蒸し 2,680 円(1人前)、ほか

### 【甘味】

見た目も美しい「和」のテイストを取り入れた甘味の数々  
ご注文頂くともれなくついてくる「恋みくじ」は、店内の桜の木に結ぶと恋の花が咲くと言われております！

- まちやまちや 680 円(写真1)
- 黒糖ブリュレ 480 円(写真2)
- 舞妓はんの葛切り 580 円、ほか



1



2



## お飲み物

素材の味わいを生かしたお料理にぴったりの、華やかな香りと爽やかな味わいを持つ  
選りすぐりのお酒をご用意いたしました。ユニークなオリジナルカクテルも充実！

### 【京都の日本酒】

#### <招徳酒造>

- ・ 純米大吟醸 花洛 京の琴 880 円
- ・ 特別純米 花洛 辛口原酒 980 円

#### <増田徳兵衛商店>

- ・ 月の桂 上中汲純米にごり酒 1,100 円

### 【京都の梅酒】

- ・ 青谷の梅酒 580 円

京都府城陽市で栽培される梅を使い、7年熟成。

- ・ ハツ橋梅酒 680 円、ほか
- 梅酒の甘酸っぱさと、ハツ橋を思わせるシナモンの香りが絶妙にマッチ。



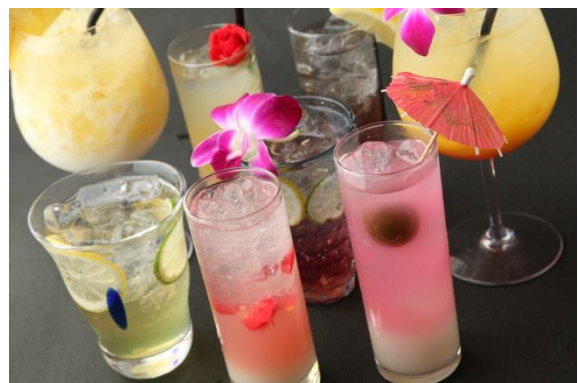
### 【京都ジンジャー】 580 円～

京都産の無農薬生姜と国内産のアカシア蜂蜜でできた特製シロップを用いて作ったドリンクです。

- ・ ジンジャーサワー(柚子、檸檬) 580 円
- ・ お湯割り(柚子生姜、檸檬生姜) 580 円

### 【町家カクテル】

- 天狗様からの贈り物 730 円
- 今宵京都で酒池肉林 680 円
- 舞妓さんが恋した みつくちゅじゅ～ちゅ 680 円、ほか



## 店舗情報

店舗名	町家和食 京町恋しぐれ 本館 (マチャワシヨク キョウマチコイシグレ ホンカン)
業態名	和食個室居酒屋
住所	〒160-0022 東京都新宿区新宿 3-27-10 武蔵野会館 6F
アクセス	J R新宿駅 2分
TEL	03-5360-7644
営業時間	月・日 17:00~23:00 火~土・祝前日 17:00~翌 4:00
定休日	無し
総席数	300席
平均客単価	3,800円 (通常平均)、4,000円 (宴会平均)、チャージ料 500円
客層	20代~50代の男女、訪日外国人
メールアドレス	<a href="mailto:koishigure-shin@diamond-dining.com">koishigure-shin@diamond-dining.com</a>
ホームページ	<a href="http://r.gnavi.co.jp/g465407/">http://r.gnavi.co.jp/g465407/</a> (ぐるなび)

【二号店のご案内「京町恋しぐれ 新館」】  
しっとりと落ち着いた異空間で、上質なお料理を…



## 町家和食 京町恋しぐれ 新館

—京都・祇園においでやすー

先斗町通りを中心に配した活気のある「本館」とは異なり祇園をイメージした「新館」。川のせせらぎを聴きながら異橋を渡ると、お茶屋座敷や茶室風の個室などが並ぶ空間が現れます。お料理は「本館」のメニューに加え鴨料理や京都の日本酒などをさらに充実させました。少人数でゆっくりとお食事を楽しむのにぴったりです。



店舗名	京町恋しぐれ 新館
住所	〒160-0022 東京都新宿区新宿 3-18-4 セノビル 5F
TEL	03-3226-2855
営業時間	17:00~24:00(L.O.23:00)
定休日	無し
HP	<a href="http://r.gnavi.co.jp/cnf30jdh000/">http://r.gnavi.co.jp/cnf30jdh000/</a> (ぐるなび)

### <会社概要>

■会社名	株式会社 ダイヤモンドダイニング
■所在地	東京都港区芝 4-1-23 三田 NN ビル 18 階
■代表者	代表取締役社長 松村厚久
■事業内容	飲食店の経営
■店舗数	東京・埼玉・千葉・神奈川・名古屋・大阪・京都：計 115 店舗(2016年5月末時点)
■設立	1996年3月(平成8年)
■資本金	5億3014万円(2016年2月末時点)
■ホームページ	<a href="http://www.diamond-dining.jp/">http://www.diamond-dining.jp/</a>

※表示価格はすべて税抜きです

### 【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 広報部 宮島  
TEL 03-6858-6085 / FAX 03-6858-6086 / E-mail [pr@diamond-dining.com](mailto:pr@diamond-dining.com)  
HP <http://www.diamond-dining.jp/>(総合情報サイト)、  
<http://www.diamond-dining.com/>(コーポレートサイト)