

東京の玄関口・品川で、心尽くしの日本料理の真髓をお届けして一年 『隠れ房 品川 四阿』一周年「春会席」情報 ～お花見シーズンに先駆け好評ご予約受付中～

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：澤田 泰一）が運営する『隠れ房 品川 四阿（かくれぼう しながわ あずまや）』は、2019年2月26日を以って、開店1周年を迎えました。広大な日本庭園でひと時心と身体を休める場・四阿に居るかのように、移りゆく四季の魅力を巧みに捉え、一品一品に凝縮した月替わりの会食料理で、この屋を訪れるお客様をおもてなしいたします。



店舗情報

JR 品川駅・港南口。

平成半ばに、新幹線の停車駅として開業して以来、年を追うごとに人々の往来が増すこのエリアに『隠れ房 品川 四阿（かくれぼう しながわ あずまや）』は、昨年2月にオープンいたしました。オープン以来、とりわけ食材の旬を大切に、月替わりの会席料理をご用意しお客様にお届けしています。この春も3種のコースメニューをご用意。

桜咲き誇る品川のお花見シーンを彷彿とさせる春爛漫の仕立てにぜひご注目ください。

店名	隠れ房 品川 四阿（かくれぼう しながわ あずまや）
住所	〒108-0075 東京都港区港南 2-16-5 品川グランパサージュ 2 1F
アクセス	J R 品川駅 徒歩 5 分、京急本線 品川駅 徒歩 8 分
T E L	03-5715-6237
営業時間	ランチ 月～金 11:30～14:30 土・日・祝日 11:30～15:00 ディナー 月～土 17:00～23:00 (LO 22:00) 祝日 17:00～21:00 (LO 20:00)
定休日	無 ※施設のスケジュールに準ずる
席数	49 席
坪数	43.90 坪
平均予算	ランチ 3,000 円、ディナー 9,000 円
公式 URL	https://www.dd-holdings.jp/shops/kakurebo/azumaya
ぐるなび URL	https://r.gnavi.co.jp/ftx0d0k00000/



こだわり



土釜飯

『隠れ房 品川 四阿』が開店以来、一貫してこだわり続けてきた素材が、日本食の魂とも言える米。微妙に移り変わる日本の季節において、その季節に最も美味しい米を厳選してご用意しています。届いた米はその日に使う分だけを毎日精米、米の甘みを最大限に引き出す土釜でふっくらと炊き上げ、会席の締めにお届けしています。

つやつやと輝く土釜飯の旨みを、さらに引き上げるのが、日本の山の幸・海の幸を季節ごとに巧みに取り入れた極上の“ご飯のお供”。同じく米を原料とする日本酒と合わせれば、最高の酒の肴にも姿を変える、小さな至高の逸品を、飯か酒か…お好みに合わせてご堪能ください。

献立

こだわりの土釜飯を締め、真に楽しんでいただくために。

時にシンプルに素材の味を引き出すことに心を砕き、
時に個性の異なる旨味を重ね合わせることで新たな美味を創り上げるなど、
濃淡のアクセントをつけながら会席という味の調べを奏でていきます。



前菜

平らな一枚の皿がさながらキャンバスとなったかのように、一匙一匙、料理人の手業が光る逸品を描き出すのが『隠れ房 品川 四阿』の前菜。宴の始まり相応しくお客様の五感を呼び覚ますような仕立てとなっています。今春も、ほろ苦い春野菜を筆頭に、春の宵をひとときわ酔わせるような献立をご用意しています。



造り

旬や鮮度には当然こだわった海の幸が踊る一皿。素材の良さだけに頼ることなく、目にも鮮やかに、且つ会席の前後の皿とのバランスも計算した旬魚をご用意するように心がけています。その味をより引き立て膨らませる薬味を添えておりますので、お好みで併せてお楽しみください。



椀物

素材の持ち味を生かし丁寧に丁寧に引かれる出汁の旨味。それこそ日本料理の真髄。椀物は一連の料理の合間にあつて、味わう人々の五臓六腑をほっと休め、次の皿を受け入れる準備をも進めます。この春は、野趣溢れる鴨肉の団子と春野菜を上品な白味噌で纏めた椀などをお届けいたします。



焼物・揚物

西洋料理では、いわゆる“メイン”に当たる会席料理の中盤～ハイライト。だからこそ、日本が誇る食材を華やかに並べます。春の旬魚・鰯を香ばしく焼き上げた利休焼きや、国産の黒毛和牛のうちも肉を“焼き”や“揚げ”に用いた逸品は、どれもが“主役”と名乗るに相応しい満足感をお客様の舌に与えます。

おすすめの季節会席 ~弥生・卯月・皷月~

苜蒲 (全10品)

15,000円 (消費税・サービス料 別)

- 【食前酒】サングリア 大吟醸仕込み
- 【前菜】季節の前菜盛り合わせ
- 【椀物】ぼたん鱧 千枚冬瓜 わさび菜
- 【造里】本鮪・キハタ・車海老・縞鰯・伊佐木 本山葵 大吟醸醤油ムース
- 【炊物】鮑煮貝の炊合せ 龍甲飴かけ 焼アスパラガス 黒大根 紫水菜
- 【変わり鉢】フォアグラ穴子巻 青梗菜 ミニトマト
- 【焼物】国産黒毛和牛 ヒレ肉 産直野菜
- 【土釜飯】"当日精米"魚沼産ミルクiewiczーン土釜ご飯
雲丹 いくら 金目鯛岩塩焼 香物 赤汁
- 【水菓子】季節の果実
- 【甘味】米粉と抹茶のテリーヌ



※写真及びお品書きは一例です。 季節及び仕入れ状況により内容が異なる場合がございます。

空間

四阿ー日本庭園などに設けられた憩いの場。

そして、四季という日本特有の自然の移ろいを感じることができる場所ともなり一。
この場所から眺める美しい風景を感じさせるような料理をお届けする『隠れ房 品川四阿』

その味わいを真に楽しんで頂くためにご用意した空間は
個室の壁紙、白木のカウンター、そして卓の上にそっと飾った献立表に到るまで
落ち着いた和の趣と細やかなか気遣いに溢れています。

接待というビジネスシーンから、お顔合わせなどのプライベートシーンまで。
あらゆる大切な場に、最上級のおもてなしでお迎えします。



<空間> 全49席(個室8室)

- カウンター 13席
- 個室 30席(4名様×6、6名様×1)
- VIP個室 6席(6名様×1)

【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 広報宣伝室 佐々木

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

E-mail pr@dd-holdings.com

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