

厳選した銘柄新米2種から選べる当日精米の名物「土釜飯」が大トリを飾り
 豪華食材の“ご飯のお供”6種も揃う

『隠れ房 品川 四阿』 晩秋の会席情報

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、名物の「"当日精米"土釜ご飯」を2種類の銘柄新米からお選びいただける季節限定の会席を全3コース展開いたします。



春・夏・秋・冬。四つの季節により、山河、森林、そして大海で育まれたあらゆる自然の恵みを享受し、
 繊細な感性で独自の食文化を築き上げてきた日本。

東京駅と並び、日本の玄関口の役割を果たす品川駅に昨年オープンした『隠れ房品川 四阿』は、その日本料理の真髄を
 四季の移ろいに併せた会席料理に仕立て、お客様にお届けしてきました。

中でも特にこだわっているのが“米”

『隠れ房 品川 四阿』の各会席は、全ての締め、その日店で精米した米を使った「土釜ご飯」を置き、
 そこに至る一品一品がこの締めを美味しく召し上がっていただけるように組み立てられています。
 そのこだわりゆえ、実りの秋には、厳選した新米を2種ご用意、お好みでお選びいただけるように致しました。

一つは福島県産の「天のつぶ」、もう一つは新潟県産「ミルクークイーン」。

「ご飯のお供」も、季節の山海の幸を、まるで宝箱のような三段の引き出しに収めお届けしています。

伝統と革新を併せ持つ『隠れ房 品川 四阿』の会席で、令和最初の秋の実りをご堪能ください。

店舗情報

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
公式 URL	https://www.dd-holdings.jp//shops/kakurebo/azumaya



こだわりの米

全ての会席の締めにご用意している「土釜ご飯」には「その季節に一番美味しい米」を厳選し使用しています。今秋『隠れ房 品川 四阿』に届いた銘柄は2種類。いずれも農家の方が手塩に掛け育て、収穫された新米です。異なる魅力を持つ2種類からお選びください。

福島県産「天のつぶ」

福島県が15年もの歳月を掛けて開発、まさに地域の方の情熱と天の恵みが一粒一粒に結実したオリジナル品種。ふっくらつやつやとした炊き上がりながら、比較的さっぱりとした食味は、炊き立てはもちろんのこと、冷めても尚美味しく、この米の実力を鮮やかに証明してみせます。

新潟県産「ミルクークイーン」

日本人に最も馴染みが深い品種の一つ「コシヒカリ」に改良を加え続けて生まれた、近年人気の銘柄。その名は玄米の表面が牛乳のように真っ白で半透明なことに由来します。日本人好みの甘みと粘り気は、献立の主役と言っても過言ではない存在感を放ちます。



献立



先付・前菜

『隠れ房 品川 四阿』の会席料理の幕開けは常に「季節の前菜盛り合わせ」と名付けられます。その名の通り、日本が誇る四季折々の旬の食材を吟味し、一枚の皿にさながら絵画の如き美しさで盛りつけお届けしています。目で舌で、洗練された“日本の美”をお楽しみください。



椀物

蓋を開けると湯気とともに、ほのかに立ち昇る香りも味わいの一つの椀物。丁寧に汁を引いた透明な吸い地に白身魚や海老など淡白な味わいの魚介類や季節の野菜にひと仕事加えて仕立てられる具材。一つ一つの繊細な味わいが重なり合うことで完成する椀物こそ、日本料理の醍醐味でもあります。



変り皿

積み重ねてきた伝統を継承しつつ、良いものはしなやかに取り入れ独自に昇華させさらなる発展を遂げてきた日本料理。“変り皿”と呼ばれる一品には日本の料理文化を担う料理人の挑戦心がほとぼしります。他国の文化と化学反応を起こした創造力溢れる一皿を舌の記憶に刻みつけてください。



焼物・強肴

締めの土釜飯の一皿前に供される焼物は、西洋のフルコースに例えるなら「メイン料理」と位置づけられる存在。今秋の『隠れ房 品川 四阿』では、黒毛和牛を軸とし、京野菜を始めとした旬の野菜や、蠱惑的な香りを持つ松茸などと合わせ、メイン＝主役の座に相応しい一皿に仕上げています。

究極のご飯のお供は、美酒のお供にも…

『隠れ房 品川 四阿』の“締めのご飯を美味しく”とのこだわりは、その“お供”にも表現されます。熱々の土釜と共に運ばれてくるのは、陶器の引き出しが三段重なった一見すると骨董品のような箱。一段一段そっと引き出していくと、そこには山海の珍味が整然と並んでいます。

少量ずつながら、その季節ならではの素材に一手間加えたその顔ぶれは、まさに“究極のご飯のお供”炊きたての土釜ご飯はもちろんのこと、同じく米を原料とする日本酒とも最高の相性を見せる“究極の酒の肴”でもあります。日本酒も多彩な銘柄を揃えておりますので、ぜひもう一献美酒を味わってみてください。



霜月の会席

■花梨（8品）	7,000円	／	《2.5時間飲み放題付》	10,000円
■秋桜（9品）	9,000円	／	《3時間飲み放題付》	12,000円
■撫子（10品）	11,000円	／	《3時間飲み放題付》	14,000円

※消費税・サービス料 別

空間

四阿—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き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>