

湯葉と豆腐の店 梅の花の新規業態の店舗出店が決定
【ランチ有】【個室有】 様々なシーンにご利用いただける 和種焼肉「KUROTOAKA」
12月6日OPEN！

1976年、福岡県久留米市で誕生した湯葉と豆腐を中心とした日本料理店「梅の花」を軸に、中華業態、かに料理専門店、テイクアウト専門店等、合わせて300店舗を展開している株式会社梅の花（本社：福岡県久留米市天神町、代表取締役社長：本多裕二）は2021年12月6日(月)に東京 赤坂見附に「和種焼肉 KUROTOAKA」をオープンいたします。



銀座・丸の内線「赤坂見附」駅より徒歩1分の立地に、特徴の異なる「黒毛和牛」と「あか牛」二種類の和牛を中心に様々な種類のメニューを提供する「和種焼肉 KUROTOAKA」をオープンする運びとなりました。

ご褒美ランチからお肉を存分に堪能できるコースのほか、自社の湯葉や豆腐を使用したサイドメニューにもこだわり、一品料理も自信をもって提供いたします。明るい店内装飾、個室も完備し、様々なシーンでご利用いただけます。地域の皆様に永く愛される店舗づくりを目指します。

湯葉と豆腐の店「梅の花」

1986年福岡県久留米市に1号店が開店。健康志向の高い30代～60代の女性をターゲットにおき「湯葉」「豆腐」を使用した日本料理店です。日本文化漂う空間でお寛ぎいただけるよう季節感も大切にしております。

「豆腐」「湯葉」を使用した料理には、定番の「湯豆腐」「引き上げ湯葉」をはじめ、固定概念に囚われずに、絞り豆腐を使用した無化調の「名物 とうふしゅうまい」や湯葉の新しい食感を楽しんでいただける「湯葉揚げ」等の商品があります。また、季節毎に旬の食材と組合せた季節限定の創作懐石を提案しております。

店舗概要

和種焼肉
KUROTOAKA

店舗名 : 和種焼肉 KUROTOAKA
業態 : 焼肉
オープン : 2021年12月6日(月)
営業時間 : 昼 11時～16時 (オーダーストップ 15時)
夜 17時～23時 (オーダーストップ 22時)
席数 : 50席
住所 : 東京都港区赤坂3-10-1 対翠館(たいすいかん)ビル3F
電話 : 03-6441-2740 11月16日開通予定



黒毛和牛

きめ細かくて柔らかく、肉色は鮮やかな紅赤色をしております。脂肪交雑があるのが特徴。

あか牛

和牛本来の香りと味があり、あか身肉の旨さと良質でほどよい脂肪のバランスがあか牛の美味しさの特徴。

◆梅の花の湯葉や豆腐を使用した豊富なアラカルトをご用意しております



生湯葉とアボカドの
ミルフィーユサラダ
1,600円



バジルトマトの
冷やし豆腐
600円

◆弁当を多様にご用意しております



※写真は黒毛和牛カルビ あか牛リブローズ 3,500円
ほか、2,900円から様々な種類の弁当がございます。



◆KUROTOAKA - t e n

15,000円

10種300gの黒毛和牛とあか牛を堪能できるコースです。

◆他、コース 7,000円～



◆黒あか 4種ランチ

3,600円

4種160gの黒毛和牛とあか牛をお手軽に楽しめる。オリジナルの嶺岡豆腐の生ハム包み、牛テールの茶碗蒸しも絶品です。

◆他、あか牛ランチ 2,000円～



株式会社 梅の花グループ概要

会社名 : 株式会社 梅の花
 所在地 : 〒830-0033 福岡県久留米市天神町146
 設立 : 1990年設立
 代表取締役社長 : 本多 裕二
 関連会社 : 株式会社梅の花サービス九州/株式会社梅の花サービス西日本
 株式会社梅の花サービス東日本/株式会社梅の花plus/株式会社古市庵/株式会社丸平商店
 株式会社すし半/株式会社テラケン/株式会社三協梅の花/UMENOHANA (THAILAND) CO., LTD.
 公式ホームページ : <https://www.umenohana.co.jp>

《本件に関するお問い合わせ先》

株式会社梅の花サービス西日本 営業推進部 石橋 優也 TEL : 06-6955-6390