

春のご縁を結ぶ”めで鯛”旬の食材を贅沢に！  
「春うらら 桜会席×桜鯛のしゃぶしゃぶ」  
歓送迎会や記念のお集まりに、心あたたまるひと時を。  
～銀座「しゃぶしゃぶ芭舞」にて3/1（火）より期間限定販売開始～

株式会社クロコ（本社：東京都中央区、代表取締役：大和田大地）が運営する「しゃぶしゃぶ芭舞」では、3月1日（火）より「春うらら 桜会席×桜鯛のしゃぶしゃぶ」を販売いたします。



「しゃぶしゃぶ芭舞」は、和食の世界で修行を重ねた職人の技術が詰まった「創作しゃぶしゃぶ」が自慢のお店です。季節の野菜と上品なお出汁、手間を惜しまず細部にまでこだわった盛り付けが目を奪う本格和食をお召し上がりいただけます。

この度、春限定メニューとなる「春うらら 桜会席×桜鯛のしゃぶしゃぶ」では、桜鯛をはじめとした春が旬の食材をふんだんに使用した、彩り豊かな会席仕立てのお料理をご提供します。桜が咲く頃に産卵を迎え、淡いピンク色を帯びることから「桜鯛」と呼ばれるこの時期の鯛は、弾力ある引き締まった身に上品な脂が乗り、お刺身にしても絶品。そんな桜鯛をこだわりのお出汁と共にいただくしゃぶしゃぶ鍋をメインとし、先付けから御椀、焼物、煮物、そしてデザートに至るまで、箸が止まらない贅沢な内容となっています。

心も体も喜ぶ、色鮮やかな食材が豊富な春。「旬」の魅力を余すことなく再現した職人のこだわりが詰まったお品書きに、目と舌で春の訪れを楽しんでいただけます。出会いと別れの季節、桜の開花と共にさまざまなご縁に恵まれる春に、大切な人と囲む美味しい時間をお過ごしください。

## 「春うらら 桜会席×桜鯛のしゃぶしゃぶ」概要

販売期間：2022年3月1日（火）～2022年4月30日（土）

販売価格：お一人様／8,500円（税込）

桜鯛のしゃぶしゃぶ鍋単品／5,500円（税込）

お品書き：

### ■先付け

#### 「春キャベツと桜海老の浸し」

甘く瑞々しいこの季節でしか味わえない春キャベツのお浸し。柔らかさと桜海老の香りをお楽しみ頂けます。

### ■御椀

#### 「桜真丈（筏白魚・桜花・鍵蕨）」

鮮やかな桜色に染められた真丈に、春の訪れを知らせる白魚で筏を組み桜の花びらを添えた見た目のコントラストも美しい一品です。

### ■焼物

#### 「桜鱒の落の薑味噌焼き（独活・はじかみ）」

桜の咲く季節に川を上がってくる桜鱒（サクラマス）に本来の苦みを残しつつ時間をかけ灰汁抜きを行った落の薑（フキノトウ）を味噌に仕立てた焼き物。口の中で春の訪れを感じられます。

### ■煮物

#### 「花びら大根（鯛の真子 花びら百合根 菜花）」

二、三日かけじっくりと炊き込んだ大根に鯛の真子を添えて旬の味わいに。大根は可愛らしく桜の花びらのように剥くことで目でも舌でも楽しめるよう工夫しています。

### ■お鍋

#### 「桜鯛のしゃぶしゃぶ（♫ 鮎汁付）」

鯛の頭から丁寧にとった出汁で召し上がる桜鯛のしゃぶしゃぶ。軽くペッパーを振るとワインのペアリングに最適です。またお刺身としてもお楽しみ頂けるため、鯛を味わいつくせるお鍋です。

### ■デザート

#### 「桜餅／桜ブラマンジェ」

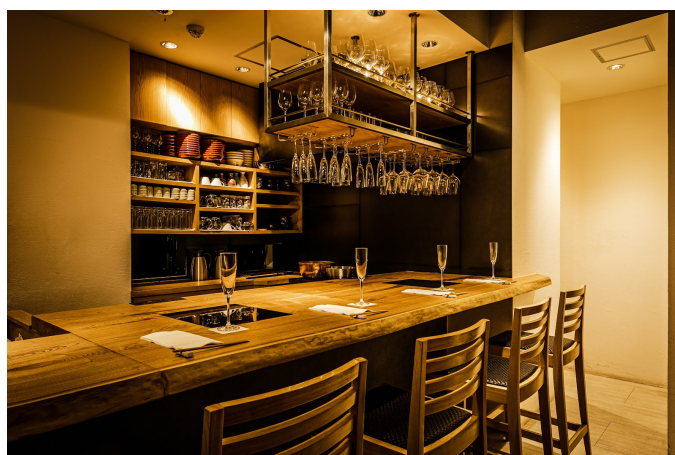
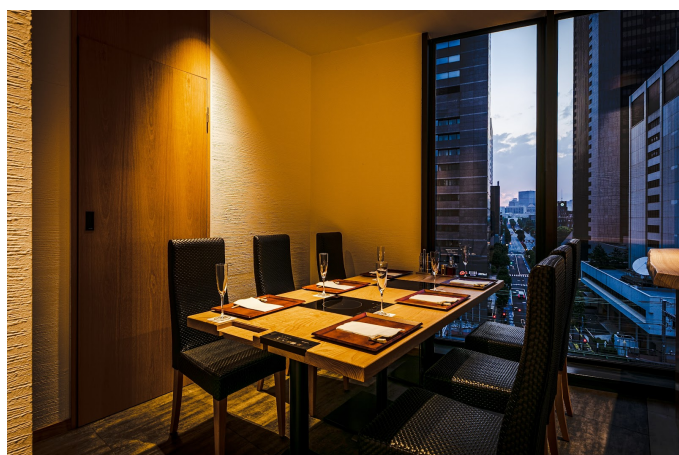
桜色の道明寺粉を使った生地に自家製餡を包んだ桜餅と桜リキュールを使ったブラマンジェの上に桜ゼリーをあしらえた春らしいデザート二種。





## しゃぶしゃぶ芭舞

銀座八丁目、看板に描かれた愛くるしいキャラクターが思わず目を引く本格和食店。都会の喧騒から解放されるような落ち着いた空間で、四季折々の旬の食材にこだわった絶品和食を贅沢にご堪能いただけます。「若い世代にも自分達が培った日本料理を伝えたい」という思いから、数々の名店で修行を積んだ熟練の職人たちによって2021年6月にオープン。以降、花かつおの上品なお出汁にペッパーを加えることで二種の味を楽しめる「花かつお香る蕎麦つゆペッパーしゃぶしゃぶ」や、厳選したお肉をすき焼きとしゃぶしゃぶの両方で味わうことができる「厳選和牛×厳選豚すきしゃぶ」など、創意工夫を凝らしたメニューにご好評をいただいております。



## 店舗情報

店名 : しゃぶしゃぶ芭舞 (しゃぶしゃぶばぶ)

住所 : 東京都中央区銀座8-3-1 GINZA TOKIDEN 7F

電話 : 03-6280-6444

アクセス : 東京メトロ丸の内線・日比谷線・銀座線「銀座」駅C3出口より徒歩6分  
JR・東京メトロ銀座線・都営浅草線「新橋」駅5番出口より徒歩3分  
内幸町駅から325m

時間 : 【ランチ】11:30-14:30 (L.O 14:00)

【ディナー】17:30~22:30 (L.O.22:00 フードL.O.21:30 コース20:30)

定休日 : 日曜日

席数 : 42席 (個室3室18席、テーブル16席、カウンター4席)

※上記営業時間・席数等は通常営業時のものとなります。

新型コロナウイルス感染拡大防止の為、営業時間や席数を変更して営業する場合がございますので、ご了承ください。

SNS : 【Instagram】@babu.ginza

## 会社概要

会社名 : 株式会社クロコ  
代表者 : 代表取締役社長 大和田大地  
所在地 : 東京都中央区銀座四丁目3番9号 クイーンズハウス地下1階  
電話番号 : 03-6263-2965  
設立 : 2017年12月  
HP : <https://kuroco.jp/>  
事業内容 : 飲食事業、システム開発事業、動画プロモーション事業、デザイン制作事業、飲食販売事業、エネルギー事業

### 株式会社クロコについて

全てのお客様・社員の黒子（クロコ）となり、社会の発展に貢献することを企業理念とし、国内24店舗の飲食事業、システム開発事業、動画プロモーション事業、デザイン制作事業、飲食販売事業、エネルギー事業と多岐にわたり黒子となって社会の発展に努めております。