

報道関係者各位

2016年5月配信

株式会社セリュックスホールディングス

「暗闇坂宮下 青山」
外苑前の夏散策に「鱧」を味わうお昼の贅沢時間
—7月1日(金)から旬の鱧を堪能できる「鱧御膳」販売—

株式会社セリュックスホールディングスのグループ会社である株式会社暗闇坂宮下（代表:大塚 啓 本社:東京都港区）が運営する「暗闇坂宮下 青山」では7月1日(金)から鱧を使った昼御膳「鱧御膳」を販売致します。



夏の外苑前。外苑前駅から大通りの「青山通り」へ向かい、スポーツ施設と自然溢れる人々の憩いの場「明治神宮外苑」周辺や緑がまぶしい銀杏並木、竹に包まれた名刹「梅窓院」へ足を進めば、自然と文化溢れ、都会の真ん中で一時の涼やかさと癒しを与えてくれます。この時季の散策に最適のエリアです。

夏の外苑前散策のお昼には、梅窓院の敷地に構え、新国立競技場を手掛ける世界を代表する建築家「隈 研吾氏」設計の和食店「暗闇坂宮下 青山」で旬の「鱧」を使った昼御膳「鱧御膳」をご用意いたします。

毎年夜の懐石コースでお出ししている「鱧」を今年は特別に昼御膳をご用意。外に見える坪庭の竹が涼やかさを醸しだし、モダンと和が融合する静寂の店内で、夏ならではの高級魚「鱧」を愉しむお昼の贅沢時間を提案いたします。

古くから関西の夏の味覚として知られ、淡白な味わいの中に上品な味わいを堪能できる夏の高級魚「鱧」。今回「暗闇坂宮下 青山」がご用意する「鱧御膳」では、新鮮でふっくらとした鱧の味わいを堪能できる「鱧の出汁浸し」を職人が厳選した旬素材の献立と共にお愉しみ頂けます。

この夏、「暗闇坂宮下 青山」で、ちょっと贅沢な夏のひとときを過ごしてみたいかですか？

<暗闇坂宮下 青山>

外苑前、梅窓院の敷地に構え今年で13年目。建築家「隈 研吾」氏設計の、個室を中心としたレイアウトにモダンと和の伝統を融合した非日常の空間で、熟練の職人が作る、モダンな流れの中に伝統をきちんと意識した端正な料理の数々を、温もりあるおもてなしと共にお愉しみいただける和食店です。

<鱧御膳> (計6品) 4000円(税抜)
 ~2016年7月1日(金)から販売致します~

- ・旬素材の小鉢
- ・旬魚のお造り
- ・夏魚の焼き物
- ・鱧の出汁浸し
- ・季節のお食事
- ・季節の甘味

ふわっと花開いた夏の高級魚「鱧」の味わいを堪能できる「鱧の出汁浸し」と、旬の素材を使った料理の数々を堪能できるこの時季だけの昼御膳です。

※ランチタイムに販売致します。



※鱧の出汁浸し



【暗闇坂宮下 青山】

〒107-0062
 東京都港区南青山2-24-8
 BY-CUBE 1F

TEL&FAX:03-5785-2431
 営業時間
 12:00~15:00(L.O.14:00)
 18:00~23:00(L.O.21:30)

【HP】 <http://www.dsmiyashita.jp/aoyama.html>



<本件に関するお問い合わせ先>

会 社 名: 株式会社 セリュックスホールディングス
 所 在 地: 東京都港区芝5-13-15 芝三田森ビル8F
 担 当 者: 企画広報担当 大沢 / 中村
 連 絡 先: TEL 03-5418-7561 / FAX 03-5418-7570
 MAIL koho@celux.co.jp