

新たな和食の世界を発信するスペシャリティーレストラン
「WASHOKU 錦繡楼」東京・銀座にオープン！
～「和」と「洋」の融合。美しく、味わいの深い WASHOKU の数々～

シダックスグループの事業子会社で、東京・大阪でスペシャリティーレストランやカフェ、スイーツブティックを運営するシダックスレストランマネジメント株式会社(東京都渋谷区:代表取締役社長 遠山秀徳)は、2015 年 1 月 15 日(木)、日本を代表する街、東京・銀座に、「和」と「洋」を融合させ、新たな WASHOKU の世界を発信するスペシャリティーレストラン「WASHOKU 錦繡楼(きんしゅうろう)」をオープンいたします。

本レストランは、2014 年 10 月にオープンした、シダックスグループが受託運営を行う石川県アンテナショップ「いしかわ百万石物語・江戸本店」が入居する銀座 TH ビルの 3 階にオープンいたします。同アンテナショップにお越しになれるお客様のご来店も意識し、オープン時は主に石川県の新鮮な食材を中心に、アラカルト、コースなど 30 種類以上の料理をご用意。さらに、食を中心に幅広いサービスを手がけるシダックスグループのシナジーを活かし、日本酒、中伊豆ワイナリーのワイン、甘味、スイーツなど、食事に合わせた美味しいお酒やデザートも数多くお楽しみいただけます。

料理の監修は、全米で約 50 店のスペシャリティーレストランを展開するパティナ・レストラン・グループの海外 1 号店で、シダックスグループが運営する「PATINASTELLA(パティナステラ)」のエグゼクティブシェフ・杉浦 仁志(すぎうら ひとし)が担当。昨年、アメリカで開催された世界的 WASHOKU イベントに参加するなど、海外のお客様にも数多くの WASHOKU を提供した実績のある杉浦が、「和」に忠実に素材そのものを活かした料理と、一方で「洋」の要素を加え大胆にアレンジした料理の数々で、今後も日本の厳選素材を活かした独創的な WASHOKU を監修して参ります。

「WASHOKU 錦繡楼」店舗概要

- <名 称> WASHOKU 錦繡楼(きんしゅうろう)
<運営会社> シダックスレストランマネジメント株式会社
<オープン日> 2015年1月15日(木) 17:00~
<住 所> 〒104-0061
東京都中央区銀座 2-2-18 TH 銀座ビル 3階
<TEL> 03-3562-7631
<休業日> 月曜日
<営業時間> ランチタイム 11:30~15:00(L.O. 14:30)
ディナータイム 17:00~22:00(L.O. 21:00)
<席 数> 44席
<料理 一例>

- 【コース(2名様~)】 ●錦繡楼コース(5品/お1人様 3,500円)
●加賀コース(5品/お1人様 3,500円)

- 【アラカルト】 ●名物 とり野菜味噌鍋
●もち豚のローストのピーナッツ味噌ソース
●銘柄牛のビフテキと季節野菜 大吟醸で作った生姜の熟成ソース

- 【デザート】 ●車麩のフレンチトースト バナナキャラメル添え 他
他、石川県のお酒 20種、ワイン 12種(志太シャルドネ他)、ウイスキーなど



銘柄牛のビフテキと季節野菜
大吟醸で作った生姜の熟成ソース



名物 とり野菜味噌鍋

■「WASHOKU 錦繡楼」料理監修:杉浦 仁志 プロフィール

1976年、大阪府生まれ。シダックスグループが運営する東京や大阪のスペシャリティーレストランで研鑽を重ねた後、2009年渡米。全米で約50店のスペシャリティーレストランを展開するパティナ・レストラン・グループの創業者兼シェフ、ジョアキム・スプリチャル氏のもと、技術を磨く。

エミー賞の授賞式、ニューヨーク・ティファニー本店でのケータリングにも携わるなど多くのセレブリティーをもてなしたほか、現地でWASHOKUの素晴らしさを伝えるイベントにも数多く参加。

2013年、「PATINASTELLA」(東京・渋谷) エグゼクティブシェフに就任。



以上