

## 2018年6月1日(金) オープン

「京料理 たん熊北店 Directed by M.Kurisu」 グランドメニューのお知らせ  
(きょうりょうり たんくまきたみせ ディレクテッド バイ エム くりす)

◇「一期一会の心ばせで真のもてなしを」をコンセプトに、晴れの日やご接待、ご家族のお集まりに

◇和洋・大小 4つの個室は多彩なご利用シーンに対応可能

リーガロイヤルホテル東京は（東京都新宿区 総支配人 北垣 真紀）1階に**2018年6月1日(金)**「京料理 たん熊北店 Directed by M.Kurisu」をオープンします。グランドメニューが決まりましたので、お知らせします。

京料理の老舗として知られる「京料理 たん熊北店」は昭和3年、初代栗栖 熊三郎が曳き舟で有名な京都 高瀬川のほとりに創業しました。四季の趣向を凝らし、伝統に培われた確かな技と真のもてなしの心を具現化した京料理として、現在まで多くの文豪や政財界の方々に愛されてきました。

「京料理 たん熊北店 Directed by M.Kurisu」の料理長をつとめる上畑 勝義は、「伝統を守ることは日々伝統を進化させること」という信念のもと、古典的な京料理を踏襲しつつも繊細で斬新な技法を取り入れ、目に鮮やかで、舌でも楽しめる和食を提供したいと考えています。京料理の奥深さやもてなしの日本文化を大切に、四季折々の京野菜を取り入れた献立を提供します。

メニューの中のひと品「丸鍋」は、丸(すっぽん)とねぎを底の浅い独特の土鍋でぐつぐつと煮る「たん熊北店」の名物料理のひとつです。すっぽんのぷるっとした歯ごたえや、すっぽんと葱、日本酒の旨味を凝縮させたスープを存分に味わっていただけます。また、賀茂なすや万願寺とうがらし等の京野菜を使用した焚合など、京の初夏を感じていただけるひと鉢をご用意します。



「京料理 たん熊北店 Directed by M.Kurisu」店内

料理長 うえはた かつよし  
上畑 勝義

料理イメージ

<「京料理 たん熊北店 Directed by M.Kurisu」について>

【オープン日】2018年6月1日（金）

【場所】リーガロイヤルホテル東京 1階

【席数】94席 ※個室含む

【営業時間】ランチ：11：30～14：00（土・日・祝日は15：00）

ディナー：17：30～21：30（L.O. 21：00）

和室(1室)、洋室(3室)を備え、大切なお客様との接待会食やご家族のお集まりなど、人数や目的に合わせた席をご用意。伝統の味と洗練されたサービスとともにお過ごしいただけます。日本酒のラインアップはきき酒師がセレクト。京都の地酒やきき酒師おすすめの蔵元の銘酒を揃えました。



庭園をのぞむ掘りごたつ式の和個室



店内



洋個室



「株式会社たん熊北店」代表取締役 栗栖 正博（くりす まさひろ）

1957年京都府生まれ。昭和3年に祖父が京料理「たん熊」を開店。二代目に父が就任し、祖父と父親子二代の背中を見て育つ。立命館大学経済学部に入學し様々な事を学ぶも卒業後、やはり料理の世界を突き詰めたいと修業に入る。1982年「たん熊北店」入社。お客様の声に励まされながら努力を重ね、三代目に就任。現在、日本料理アカデミー副理事長にも就任し、京料理の伝統を守り発展に尽力する。



「京料理 たん熊北店 Directed by M.Kurisu」料理長 上畑 勝義（うえはた かつよし）

1959年生まれ。滋賀県信楽町（現：甲賀市）出身。高等学校卒業後、日本料理の道へ入る。滋賀県の料理店を経て、20歳で「たん熊北店」入社。関西店舗の料理長を経て、2000年に東京エリアの店舗オープンのため上京。関東統括部長として各店舗をマネジメントする。2018年6月、リーガロイヤルホテル東京「京料理 たん熊北店 Directed by M.Kurisu」料理長に就任。



※料理イメージ

**オープニングイベント**

オープンを記念し、「京都」や「和」をテーマにしたイベントを1階ロビーで開催します。

◇6月1日（金）①12:00～ ②18:00～

書家 白石 雪妃（しらいし せつひ）によるパフォーマンス

◇6月2日（土）・3日（日）①11:30～ ②13:00～ ③15:30～ ④18:00～

京都 先斗町（ぼんとちょう）の芸妓、舞妓による舞の披露

## 京料理 たん熊北店 Directed by M.Kurisu

11:30～14:00(土・日・祝日は15:00まで)、17:30～21:30(L.O. 21:00)

期間:2018年6月1日(金)～30日(土)

### 【ランチ】

◇メニュー名:「オープン記念ランチ」

◇価格:7,722円

◇内容:

先附 胡麻豆腐 湯葉添え 緑あんブロッコリー 大葉 山葵

造り 鮪 鯛 烏賊

煮物椀 海老真丈 紅白短冊人参大根 椎茸 三つ葉 青柚子

焼物八寸 鱈塩焼き 出汁巻き玉子 サーモン白板昆布巻き 丸十蜂蜜煮レモン

蛙見立て一寸豆 紫陽花百合根茶巾 青はす浸し 結び焼き板蒲鉾

番傘見立て海老 千枚蓮根酢漬

焚合 鯉 茄子 万願寺とうがらし

蒸物 合鴨コース煮 生野菜 大根雪おろし 共地あん 白味噌ドレッシング

食事 ちりめん山椒御飯 香の物 赤出汁

水物 グレープフルーツゼリー アングレーズソース バニラアイスクリーム クコの実シロップ ミント



※オプション:焚合は、+1,188円で「丸鍋(すっぽん鍋)」に変更可能。

◇メニュー名:「平日限定 たん熊御膳」 ※6月4日(月)からの販売です

◇価格:3,089円

◇内容:

先附 3種盛り(胡麻豆腐 山葵土佐醤油 じゅん菜吸い酢 茗荷酢取り 青はす浸し 玉あられ)

造り 漬け鮪山掛け

焼物 玉×宝楽焼(海老 鶏肉 百合根 椎茸 三つ葉)

強肴 炙り帆立マリネ 揚げ浸し(茄子 南瓜 蓮根 舞茸 水菜)グリーンカール 辛子黄身酢がけ

食事 ちりめん山椒御飯 香の物 田舎味噌汁

水物 グレープフルーツゼリー アングレーズソース ミント

◇メニュー名:「四季の野点箱」

◇価格:4,158円

◇内容:

造り 鮪 烏賊

椀物 海老真丈 紅白短冊人参大根 椎茸 三つ葉 青柚子

### 【野点箱】

一の段

・鱈塩焼き 出汁巻き玉子 サーモン白板昆布巻き 丸十蜂蜜煮レモン  
一寸豆塩茹で 結び焼板蒲鉾 青はす浸し 玉あられ 千枚蓮根酢漬

・胡麻豆腐 緑あんブロッコリー

二の段

・茄子 鯉 小芋 人参 絹さや

・刺身湯葉 水菜 紅心大根 グリーンカール パプリカ 蓮根煎餅 白味噌ドレッシング

食事 ちりめん山椒御飯 香の物 田舎味噌汁

水物 グレープフルーツゼリー アングレーズソース ミント



◇メニュー名:「堀川」

◇価格:5,940円

◇内容:

先附 じゅん菜吸い酢 ラディッシュ 落とし山芋

造り 鮪 烏賊

焼物八寸 鱈塩焼き 出汁巻き玉子 サーモン白板昆布巻き 丸十蜂蜜煮レモン

蛙見立て一寸豆 結び焼板蒲鉾 青はす浸し 千枚蓮根酢漬

焚合 茄子 鯉 小芋 人参 絹さや

蒸物 蓮根饅頭 鶏肉そぼろ 緑あんブロッコリー 針葱

食事 鯛茶漬 香の物

水物 寒天 アイスクリーム こし餡 黒豆蜜煮 クコの実シロップ

◇メニュー名:「高瀬川」

◇価格: 9,980 円

◇内容:

先附 じゅん菜吸い酢 ラディッシュ 落とし山芋 蛸ちり オクラとろろ 梅肉  
椀物 丸吸(すっぽんの吸物) すっぽん玉子豆腐 針葱  
造り 鱸あぶり 鮪 烏賊 合わせポン酢 醤油  
焼物 開き鮎揚げ焼き 骨煎餅 粟麩二色田楽 すだち  
八寸 サーモン白板昆布巻き 海老唐墨粉焼き番傘見立て  
串差し(丸十蜂蜜煮レモン 鶉玉子胡瓜月冠 合鴨コース煮)  
青はす浸し 玉あられ 紫陽花百合根 千枚蓮根酢漬け  
焚合 賀茂なす煮 海老そぼろ餡かけ 万願寺とうがらし  
蒸物 蓮根饅頭 鶏肉そぼろ 青菜あん ブロccoli 針葱  
食事 新生姜御飯 三つ葉 香の物 赤出汁  
水物 葛餅(胡麻豆腐) きな粉 こし餡 アングレーズソース 玉あられ 金粉



【ディナー】

◇メニュー名:「オープン記念ディナー」

◇価格: 14,256 円

◇内容:

先附 じゅん菜 ラディッシュ 蛸ちり 蒸アワビ 若布 オクラとろろ ジュレ酢  
造り 鱸薄造り 薬味 ポン酢  
八寸 サーモン白板昆布巻き 海老唐墨粉焼き番傘見立て  
串差し(丸十蜂蜜煮レモン 合鴨コース煮 鶉玉子胡瓜月冠)  
紫陽花百合根 青はす浸し玉あられ 蛙見立て一寸豆 千枚蓮根酢漬け  
小向 鮪とろ 海苔おろし 烏賊雲丹添え  
焼物 開き鮎揚げ焼き笹包み焼き 骨煎餅 すだち 鰻八幡巻き  
温物 丸鍋(すっぽん 豆腐 葱 焼餅)  
焚合 賀茂なす煮 海老そぼろ餡かけ 万願寺とうがらし 振り柚子  
食事 新生姜御飯 三つ葉 香の物 赤出汁  
水物 グレープフルーツゼリー パニラアイスクリーム クコの実シロップ メロン ミント  
抹茶 琥珀糖



◇メニュー名:「清水」

◇価格: 11,880 円

◇内容:

先附 青はす吉野あん 蒸アワビ 茗荷酢どり もぐさ生姜  
椀物 焼鰻真丈 結び水菜 白木耳 青柚子  
造り 鯛薄造り 鮪 烏賊 合わせポン酢 醤油  
焼物 鱸塩焼き 蓼酢あん 鰻八幡巻き  
八寸 サーモン白板昆布巻き 海老唐墨粉焼き番傘見立て 串差し(丸十蜂蜜煮レモン 鶉玉子胡瓜月冠 合鴨コース煮)  
胡麻豆腐 土佐醤油 紫陽花百合根 千枚蓮根酢漬け  
焚合 賀茂なす煮 柚子味噌 小芋 百合根玉 生雲丹添え 絹さや  
酢の物 蛸ちり じゅん菜 オクラとろろ 若布 ジュレ酢 花穂紫蘇  
食事 新生姜御飯 三つ葉 香の物 赤出汁  
水物 グレープフルーツゼリー パニラアイスクリーム クコの実シロップ掛け ミント

※この他に、ディナーメニューとして「四季の野点箱」6,534 円、「貴船」17,820 円をご用意しています。

※特別な記載がない限り、料金は税金・サービス料を含みます。  
※食材の入荷状況により、メニュー内容を変更する場合があります。  
※写真はすべてイメージです。

お客様からのご予約・お問い合わせ先

リーガロイヤルホテル東京 TEL.03-5285-1121(代表) <https://www.rihga.co.jp/tokyo>

■本件の取材、内容に関するお問い合わせ先■

リーガロイヤルホテル東京 グループサービスチーム(販売促進・広報担当) 縄手・竹村  
TEL:03-5285-8957 / FAX:03-5285-8943 / インスタグラムアカウント: @rihgaroyalhotel\_tokyo  
〒169-8613 東京都新宿区戸塚町 1-104-19 <https://www.rihga.co.jp/tokyo>