

報道関係者各位  
プレスリリース



2024年2月13日  
銀座方舟

**北陸の日本酒と食材で復興支援する「銀座方舟」、全室個室で  
“最高級松阪牛と北陸旬彩会席”を期間限定で3月末まで提供**  
～松阪牛 A5 リブローズ囲炉裏しゃぶしゃぶ、松阪牛 A5 サーロインステーキなど～

開業以来北陸の日本酒と食材を中心に真の美食家たちを魅了し続ける「銀座方舟」は、最高級(A5 ランク)松阪牛と北陸の旬食材が味わえる会席料理を3月末まで期間限定で提供します。全席囲炉裏完備の「銀座方舟 大吟醸いろり店」(GINZA888ビル7階)では『松阪牛 A5 リブローズ囲炉裏しゃぶしゃぶ』をメインとする会席料理を。また、同ビル6階にある「銀座方舟 大吟醸しずく店」では、『松阪牛 A5 サーロインのステーキ』をメインとする会席料理をどちらも税込16,500円で2024年3月末までの期間限定でご提供します。2名様以上でコース予約可能。銀座方舟では全店利き酒師が在籍している為、料理に合わせて好みの日本酒を提供、銀座の会席料理ですがカジュアルな服装で立ち寄れるのも魅力です。



銀座方舟「最高級松阪牛と北陸旬彩会席」

■『松阪牛 A5 サーロインステーキ』が味わえる【樂(たのし)コース】

銀座方舟 大吟醸しずく店(6階)

コース名:樂(たのし)

【先付】 二色豆腐

【前菜】 北信越旬菜五種盛り:河豚(ふぐ)煮凝り・牡蠣オイル蒸し・

焼占地(しめじ)鮫肝掛け・花山葵と小松菜浸し・木耳(きくらげ)山椒煮

【椀盛】 蕪摺り流し仕立て

【御造里】 北陸鮮魚五種盛り合わせ 妻一式

【煮物】 石川県金沢市郷土料理 合鴨治部煮

【焼物】 松阪牛 A5 サーロインステーキ

【進肴】 蓮蒸し

【御食事】 牛筋羽釜炊き御飯 留椀 香の物

【甘味】 本日の甘味 ~丸八製茶場 献上加賀棒茶と共に

食べログ詳細(予約):

[https://tabelog.com/rst/rstdtl\\_party\\_dtl?LstAre=A130103&LstPrf=A1301&pal=tokyo&pplan\\_id=235965663&rcd=13145974](https://tabelog.com/rst/rstdtl_party_dtl?LstAre=A130103&LstPrf=A1301&pal=tokyo&pplan_id=235965663&rcd=13145974)



樂(たのし)コース

### ■樂(たのし)コースの魅力

日本三大和牛の一つとされ、「肉の芸術品」と称され、霜降り肉になっていることが特徴の和牛ブランドの最高峰に君臨する希少価値の高い「松阪牛」をステーキでお楽しみいただきます。その他にも、石川県金沢市の郷土料理で当店の看板商品の「合鴨治部煮」や旬を迎えた「鱈(たら)」を使った蓮蒸し、初春に旬を迎える「蕪」の摺り流し仕立てなど料理長が厳選した北信越の高級食材を中心に盛り込んだ贅沢な御献立となっております。

※3月のメイン(松阪牛 A5 サーロインステーキ)以外のお料理は、旬野菜を用いる為変わります。詳細は食べログの「樂(たのし)コース」をご確認ください。

### ■『松阪牛 A5 リブローズ 囲炉裏しゃぶしゃぶ』が味わえる【嬉(うれし)コース】

銀座方舟 大吟醸いろり店(7階)

コース名: 嬉(うれし)

【前菜】 鮫肝ゼリー 薬味 あしらひ

【御造り】 北陸鮮魚三種盛り合わせ 妻色々

【囲炉裏焼き 其の壱】 喉黒(のどぐろ)一本 囲炉裏焼き

【囲炉裏焼き 其の弐】 松阪牛 A5 リブローズ 囲炉裏しゃぶしゃぶ 胡麻たれ 金沢ぼん酢

【囲炉裏焼き 其の参】 旬のお野菜色々

【御食事】 〆の妻有饅頭(新潟県産つまりうどん)

【甘味】 本日の甘味 ~丸八製茶場 献上加賀棒茶と共に

食べログ詳細(予約):

[https://tabelog.com/rst/rstdtl\\_party\\_dtl?LstAre=A130103&LstPrf=A1301&pal=tokyo&pplan\\_id=229833538&rcd=13057192](https://tabelog.com/rst/rstdtl_party_dtl?LstAre=A130103&LstPrf=A1301&pal=tokyo&pplan_id=229833538&rcd=13057192)



嬉(うれし)コース



### ■嬉(うれし)コースの魅力

方舟大吟醸いろり自慢の北陸の食材と和牛の最高峰「松阪牛 A5 リブロース」をしゃぶしゃぶでいただく特別会席です。目の前でじっくり炭火で焼く「喉黒(のどぐろ)一本囲炉裏焼き」は、遠赤外線効果でふっくらした身と「喉黒」本来の繊細な白身の濃縮した旨味が味わえる一品です。完全個室で、いろりを囲みながらお食事を堪能できる贅沢なプランです。

※3月のメイン(松阪牛 A5 リブロース囲炉裏しゃぶしゃぶ、喉黒(のどぐろ)一本囲炉裏焼き)以外のお料理は、旬野菜を用いる為変わります。詳細は食べログの「嬉(うれし)コース」をご確認ください。

### ■北陸の日本酒と食材で復興支援する「銀座方舟」

GINZA888で15周年を迎える銀座方舟では開業以来、北陸地方の日本酒と食材を中心に提供しており、令和6年1月に発生した能登半島地震で被災した地域をサポートする為、店内には募金箱を設置しています。特に石川県や富山県など被害の大きい地域の酒を積極的に仕入れ、支援活動にも力を注いでいます。地域の復興に一役買うとともに、お客様にもその一端を共有して頂けます。

### ■銀座方舟 大吟醸いろり店:全席完全個室で接待や大切な方をもてなす最高の空間

開業15周年を迎えるGINZA888ビル7階の「銀座方舟 大吟醸いろり店」は、エレベーターを降りると北陸の旅館に迷い込んだような風情ある佇まいで出迎えてくれます。



外観入口(銀座方舟大吟醸いろり店)

店内に踏み入れば、東京随一の規模を誇る日本酒セラーには、お客様がセラーに入って直接選んだり、利き酒師に相談しながらお酒を選ぶこともできます。店内は靴を脱ぎ、個室のいろり席でくつろぎながら食事を堪能できます。



日本酒貯蔵庫

また、同ビル6階の「銀座方舟 大吟醸しずく店」では、2名～14名様用の全9室の完全個室を完備。掘りごたつがメインの両店ですが、ご年配の方に人気の高いテーブル席(靴を脱がないタイプ)もご用意しており、用途によって使い勝手がよいという声も多い。

#### ■酒器のこだわり

銀座方舟では「新潟県弥彦産 鋤起銅器 清雅堂」や「富山県高岡産 高岡鋳物 能作」など伝統工芸の鋤起銅器(つきどうき)や錫(すず)の酒器を使用しています。

江戸時代より400余年の時を刻んできた高岡鋳物の「能作」は、その伝統ある地で100年以上の歴史を持つ能作の純錫の片口やぐい呑みはイオン効果でお酒の味をまろやかにしてくれます。

また、「清雅堂」は、新潟の弥彦山麓に工房を構え、銅板を金槌で打ち起こす伝統工芸の鋤起銅器の酒器です。銀座方舟ではこの酒器を創業以来使い続けています。職人が丁寧に打ち出す工芸品で飲む日本酒は味わいが違います。



新潟県弥彦産 鋳起銅器「清雅堂」と富山県高岡産 高岡鋳物「能作」の錫の酒器を使用

#### ■全店利き酒師が在籍

「銀座方舟」では、日本酒の広い知識と種類や生産方法、味わいの違いなど熟知した利き酒師がお客様とのお話の中からお料理に合った日本酒やお好みにあった飲み方をご提案します。ぜひ新しい発見を体験し、美味しさをご堪能下さい。

#### ■対象店舗概要

＜銀座方舟 大吟醸しずく店＞ ※対象店舗

東京都中央区銀座 8-8-8 GINZA888 ビル 6 階

専用ページ：[https://hakobune-ceory.com/storeinfo/ginza\\_sizuku/](https://hakobune-ceory.com/storeinfo/ginza_sizuku/)

＜銀座方舟 大吟醸いろり店＞ ※対象店舗

東京都中央区銀座 8-8-8 GINZA888 ビル 7 階

専用ページ：[https://hakobune-ceory.com/storeinfo/ginza\\_irori/](https://hakobune-ceory.com/storeinfo/ginza_irori/)

そのほか店舗一覧や EC サイトなどの詳細はこちらよりご確認いただけます。

銀座方舟 ホームページ：<https://hakobune-ceory.com/>