



2024年10月29日
銀座方舟

銀座方舟を運営する株式会社セオリーが新たな挑戦へ！
20年の感謝を込めて、『創業20周年記念コース』を
11月1日から提供開始！
～松茸、能登牡蠣、寒ぶり、香箱蟹、喉黒(のどぐろ)など～

銀座方舟を運営する株式会社セオリーは、2024年11月1日に創業20周年を迎えます。これを記念して、11月1日より「銀座方舟」の4店舗にて、各店舗異なる特別な『創業20周年記念コース』を提供いたします。このコースでは、香り豊かな「松茸」と濃厚な味わいの「能登牡蠣」、脂の乗った「寒ぶり」、そして北陸の冬を代表する「香箱蟹」や希少価値の高い「喉黒(のどぐろ)」など北陸・信越の豊かな食材と日本海の恵みをふんだんに使用し、250歳以上の蔵元と提携した厳選の日本酒を合わせた特別なメニューをご用意いたしました。



『創業20周年記念コース』銀座方舟大吟醸しずく店(イメージ写真)

■『創業20周年記念コース』の一例(※1)
銀座方舟大吟醸しずく店(6階)

全 11 品 15,400 円

【食前酒】利酒師厳選日本酒(ショットグラス)

【先付】北信越初冬の旬の味覚:香箱蟹(※2)など

【前菜】北信越旬菜五種盛り

【椀盛】松茸土瓶蒸し

【御造里】北陸鮮魚三種盛合わせ 妻一式

【煮物】石川県金沢市郷土料理 合鴨治部煮

【焼物】喉黒半身塩焼き

【進肴】蟹天麩羅

【御食事】木野子御飯 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~

【御手土産】五郎島金時のスイートポテト

※メニューは仕入れの状況により予告なく変更となる場合がございます。予めご了承くださいませ。

※1 『創業 20 周年記念コース』は 11/1 からスタートしますが、北陸のズワイ蟹漁は 11/6 解禁のため 11/1~11/7 の蟹メニューは他の食材に差し替えになります。詳しいメニューはホームページをご確認ください。<https://hakobune-ceory.com/storeinfo/>

※2 香箱蟹とは

日本海の赤い宝石と称される「香箱蟹」は、石川県で水揚げされるズワイ蟹の雌(メス)のことで、甲羅の中にあるオレンジ色の未成熟卵の内子(うちこ)と濃厚で旨味が強い蟹味噌があり、また外子(そとこ)と呼ばれる茶色いつつぶの卵をしっかり抱えており、歯ごたえを楽しむことができます。蟹足は小さくも雄のズワイ蟹よりも身が締まり、味わい深いことが香箱蟹の特長です。香箱蟹の漁期は 2 カ月満たない他、冬の日本海のシケなどで漁が限られることから、希少とされています。銀座方舟では、金沢で水揚げされた貴重な蟹を直送している為、鮮度品質は一級品です。

■『創業 20 周年記念コース』の目玉

~北陸・信越の四季折々の恵みを贅沢に味わう~

銀座方舟の料理は「一期一会」の精神に基づいています。お客様との一度きりの出会いを大切に、その瞬間にしか味わえない特別な料理を提供することにこだわってまいりました。今回の『創業 20 周年記念コース』では、香り豊かな松茸と濃厚な味わいの能登牡蠣、脂の乗った寒ぶり、そして北陸の冬を代表する香箱蟹や希少価値の高い喉黒(のどぐろ)など、北陸・信

越の海と山の恵みを存分に楽しめる一皿一皿が、五感を刺激し、お客様に至福のひと時をお届けいたします。

■日本酒とのペアリング

～250 蔵元の絆が生む至高の体験～

『創業 20 周年記念コース』に合わせて、銀座方舟ならではの日本酒ペアリングをご提案いたします。新潟、富山、石川、福井、長野の蔵元から厳選した地酒を各料理に合わせることで、食材の味わいを引き立て、日本酒との絶妙なハーモニーをお楽しみいただけます。季節ごとに変わるラインナップは、地元でも手に入りにくい希少な銘柄を含んでおり、訪れるたびに新たな発見と感動を提供します。

■銀座方舟運営のセオリー社の経営理念

「日本食文化、日本酒文化、日本地域文化を後世に伝える方舟になる」として、北陸・信越の食材と地酒の魅力をお客様に伝えることです。私たちは、地元でしか味わえない貴重な食材や酒を使い、北陸・信越の旬の食材と地酒の絶妙なマリアージュを東京銀座で体験できる場所として、20 年間多くのお客様に愛されてきました。特に北陸地方の食材は、その土地の風土が育む自然の恵みが凝縮されています。銀座方舟では、新潟、富山、石川、福井、長野の約 250 蔵元と連携し、常時 60 種類以上の日本酒を取り揃えています。中でも、地元でも入手が困難な希少な銘柄を多数取り扱い、毎週更新されるメニューは、お客様に新たな発見と感動を提供しています。

■「蔵元の会」

～蔵元との強い絆が生む特別な体験～

銀座方舟では創業年である 2005 年から「蔵元の会」の開催を続け先日 240 回を数えるまでになりました。北陸・信越の蔵元を招き、その蔵元が誇る日本酒と、それにぴったりの料理をお楽しみいただくこの会は、銀座方舟ならではの特別なイベントです。蔵元と直接交流しながら、その土地の文化や伝統に触れ、深い理解を得られる場として、これまで多くのお客様にご参加いただいております。この記念すべき 20 周年を機に、さらに蔵元との絆を深め、日本酒と料理を通じて北陸の魅力をより多くの方に届けることを目指しています。

■能登半島地震支援

～地域への感謝と未来への約束～

銀座方舟では、地域とのつながりを大切にしてきました。能登半島で発生した地震の際には、募金活動を通じて能登の酒蔵を支援し、酒造組合に義援金をお届けしました。支援先の酒造組合の理事長様からは「能登を思うその気持ちがありがたい」との温かい言葉をいただき、私たちの活動が少しでも地域の役に立てたことに大きな喜びを感じています。これからも能登の酒を通じて、地域の復興と発展に貢献してまいります。

■ 未来へ向けて

～日本食文化の発信と新たな挑戦～

この 20 年間、銀座方舟は日本食文化と地域文化を守り伝えるために尽力してまいりました。これからも、日本食と日本酒の魅力を広め、次世代に継承していくことが私たちの使命です。北陸・信越の豊かな自然と文化を背景に、料理とお酒を通じてお客様に感動と満足を提供することをお約束いたします。『創業 20 周年記念コース』は、その一歩として、銀座方舟各店にて提供いたします。皆様のお越しを心よりお待ちしております。

■ 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 6F

専用ページ: 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 7F

専用ページ: https://hakobune-ceory.com/storeinfo/ginza_irori/

<銀座方舟 川崎ラ チッタデッラ店> ※対象店舗

神奈川県川崎市川崎区小川町 4-1 ラ チッタデッラ内 マッサージーレ No.A102a

専用ページ: https://hakobune-ceory.com/storeinfo/ginza_kawasaki/

<銀座方舟 桜木町クロスゲート店> ※対象店舗

神奈川県横浜市中区桜木町 1-101-1 クロスゲート 2F

専用ページ: https://hakobune-ceory.com/storeinfo/ginza_sakuragicyo/