



創業 140 余年 “肉の老舗 柿安” から新たな料亭が登場

## 『柿安 花れ (かきやす はなれ)』

2018年11月29日 (木) “いい肉の日”  
六本木ヒルズ ウェストウォーク 5F にオープン



柿  
安  
花  
れ

書家・紫舟氏によるロゴ



エントランス

明治4年(1871年)牛鍋店として創業以来、140余年の歴史を誇る肉の老舗、株式会社柿安本店(本社：三重県桑名市／代表取締役社長：赤塚保正、以下：柿安)は、大型複合施設「六本木ヒルズ」ウェストウォーク5Fに、柿安が挑戦する新たな料亭『柿安 花れ(かきやす はなれ)』を、2018年11月29日(木)“いい肉の日”にオープンいたします。

国内外の先進的な人々が集まる“六本木”の地で、和牛のおいしさが際立つ、日本ならではの料理法「すき焼」や「あみ焼」を広めるという新たな歴史を刻む店舗として、今までの「料亭 柿安」とはひと味違う世界観をお届けいたします。

店内は、『花れ』という名の通り、日本の四季を感じていただけるよう、季節の移ろいを感じる花々をふんだんに使った静穏な設えの和の空間が広がります。

料理は、厳選された松阪牛を、柿安オリジナルのわりしたで提供する「すき焼」や「あみ焼」に加え、料理人が選び抜いた四季折々の食材を生かした料理を同時にお楽しみいただける懐石コースとして、心地よいひと時をお過ごしいただくよう、おもてなしいたします。

また、東京オリンピックイヤーにあたる2020年は、柿安の創業から150年目となる記念すべき年になります。世界中から注目される街・六本木で、『柿安 花れ』は、和牛の代名詞で肉の芸術品と称される松阪牛とともに、「本物の和食」をご提供してまいります。

### 【店舗概要】

- ・店名 : 柿安 花れ (かきやす はなれ)
- ・業態 : 料亭
- ・オープン日 : 2018年11月29日(木)
- ・住所 : 東京都港区六本木6-10-1 六本木ヒルズ ウェストウォーク5F
- ・電話番号 : 0120-33-1129
- ・営業時間 : ランチ 11:00~15:00(L. O. 14:00)  
ディナー 平日 17:00~23:00(L. O. 21:30)  
土日祝 17:00~22:00(L. O. 20:30)
- ・席数 : 34席
- ・定休日 : 施設に準ずる
- ・URL : <https://www.kakiyasuhonten.co.jp/store/detail.php?id=486>

## 料理のこだわり

### ■「食材」のこだわり

厳選飼料と牛飼いのプロの情熱をかけて、長期肥育される「柿安」の松阪牛は、水と空気の良さに恵まれた伊勢平野の中南部にある牧場で育てられています。肥育・加工・販売・調理すべての工程において肉を知り尽くした“匠の技術”を注ぎ込んでおり、老舗ならではの最高品質の味わいをご提供いたします。

また、「柿安」創業の地が三重県であることから、「桑名産はまぐり」「三重ブランド伊勢海老」の他、鮑や松茸など四季折々の素材もご堪能いただけます。

さらに、松阪牛を彩る食材として、「京都産 名人 林種男（はやしたねお）さんの九条葱」や、「淡路産 名人 成井修司（なりいしゅうじ）さんの玉葱」、宮崎県産「天孫降卵（てんそんこうらん）」といった料理人が厳選したこだわりの食材で、素材の持ち味をお楽しみいただけます。

### ■「飲み物」のこだわり

最高品質の松阪牛や旬の食材を使った料理に合わせるお酒やグラスにもこだわり、日本ソムリエ協会副会長の中本聡文（なかもととしふみ）氏監修のワインや、世界各国でもブームとなっている日本酒をご用意しております。

特に日本酒においては、柿安の地元である三重県の銘酒で 2016 年開催の G7 伊勢志摩サミットで乾杯酒として各国の首脳に振舞われた「半蔵（はんぞう）」や、幻の日本酒として名高い「而今（じこん）」をはじめ、プレミアム日本酒を取り揃えており、お肉やお料理に合わせたペアリングとしてご堪能いただけるコースもご提供いたします。

### ■「柿安 花れ」限定メニュー

「料亭 柿安」の中でも、「柿安 花れ」だけでご提供する限定メニューとして、松阪牛のTボーン（T字型の骨の部分）をはさんだ部位にあたる、ヒレ“シャトーブリアン”とサーロインの両方をお楽しみいただける、非常に贅沢な『Tボーンすき焼コース』をご用意しております。

すき焼では非常に珍しい「ヒレ」の部位をお楽しみいただけるメニューで、シャトーブリアンが“肉の脂の旨み”、ヒレが“肉そのものの旨み”を存分に堪能していただけます。ヒレの肉の厚みにもこだわり、通常のすき焼とは異なる新たな食感と味わいを感じていただけます。



『Tボーンすき焼コース』

## 「空間」のこだわり

### ■店名と設えのこだわり

『柿安 花れ』の店名とロゴは、過去の柿安ブランドにはないオリジナルです。ロゴの揮毫は、世界的に高い評価を集めている女性書家の紫舟（ししゅう）氏が手掛けております。

また、店内の装花は日本の四季を感じられるよう、洞爺湖サミットで各国首脳夫人を魅了した、フラワーデザイナーの赤井勝（あかいまさる）氏が監修しております。

さらに、内装デザインは、ホテルやレストランなどのデザイナーとして国内外で活躍されており、六本木ヒルズ・ウェストウォーク 5F「プレミアムダイニングフロア」のデザインも手掛けられた小坂竜（こさかりゅう）氏によるものであり、それぞれの匠の技を結集し、上質な空間で優雅なひと時をお過ごしいただける、こだわりの設えをほどこしております。

- ロゴ : 書家／紫舟（ししゅう）氏 伊勢神宮式年遷宮「祝御遷宮」揮毫など  
装花 : 花人／赤井 勝（あかいまさる）氏 伊勢神宮式年遷宮「献花奉納」など  
内装 : 空間デザイナー／小坂 竜（こさかりゅう）氏 マンダリンオリエンタル東京、他

店内は、2～4名様テーブル席5卓と、2～6名様個室3部屋をご用意しており、お取引先様との接待や会食といったビジネスシーン、記念日や誕生日など大切な方とのワンシーンといった、さまざまなご利用シーンに合わせてお部屋をお選びいただけます。



ホール(テーブル)席



VIP ルーム

※写真は全てイメージです。

※仕入れ状況により、メニューの内容が変更になる場合がございます。



#### 株式会社柿安本店について

明治4年(1871年)に牛鍋店「柿安」として創業。松阪牛をはじめ柿安オリジナルブランドの牛、豚、鶏を取り扱う精肉店や牛鍋店を原点とした料亭やレストラン、ギフト需要の高い牛肉しぐれ煮の出店を中心に拡大。その後、百貨店内に専用厨房を有する「柿安ダイニング」を中心とした惣菜店やビュッフェレストラン「三尺三寸箸」を全国展開し、外食・中食・内食の全てを網羅する総合食品企業として発展。

さらに「口福堂」を中心とした和菓子事業や、看板商品である牛めしなどを販売する「柿安 牛めし」、フードコート業態「柿安 Meat Express」など、次々に新しい業態を開発し、全国に400店舗以上を展開する。

2004年ジャスダック上場。HP：<https://www.kakiyasuhonten.co.jp/>

#### 【お問い合わせ先】

株式会社柿安本店 広報グループ

〒141-0031 東京都品川区西五反田 8-1-14 最勝ビル 3階

電話:03-5759-0718 FAX:03-5759-0767 E-mail:press@kakiyasuhonten.co.jp

#### 【お客様お問い合わせ窓口】

フリーダイヤル：0120-554-410（平日・土曜日 9時～17時）

HP：<https://www.kakiyasuhonten.co.jp/>