

四季をテーマにした高級感溢れる四つの個室を新設

『柿安 銀座店』 2025 年 4 月 8 日(火)全面改装オープン

希少な「柿安 松阪牛『1%の奇跡』」と最高級食材が楽しめるコースも新たにご提供

明治 4 年（1871 年）牛鍋店として創業以来、150 年以上の歴史を誇る老舗、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、料亭業態の「柿安 銀座店」を 2025 年 4 月 8 日（火）に全面改装オープンいたします。



（左） 個室【春 花れ】-はなれ-

（右上） 個室エリアのエントランス前には、こだわりのワインが揃うワインセラーを設置

（右下） 和とモダンが調和した「メインホール」

“春夏秋冬”をイメージした、贅沢で洗練された四つの個室を新設

創業から 150 余年の歴史を紡いできた柿安の「おもてなし」と「おいしさ」を象徴する料亭業態「柿安 銀座店」は、2025 年 4 月 8 日（火）に全面改装オープンする運びとなりました。

この度の改装は、国内外で活躍する空間デザイナー・小坂 竜（こさか りゅう）氏が手掛けており、エントランスから店内まで全てを一新。店内を大きく二つのエリアに分けております。

一つは、よりプライベートな空間を重視した個室エリア、もう一方は和とモダンが調和したメインホールエリアとなっております。

なかでも個室エリアは、特別な空間に誘われるようなエントランスを進んだ先に四つのお部屋を設け、それぞれ日本の美しい四季をイメージした空間となるよう趣向を凝らしております。

またメインホールは、おくつろぎいただくために 5 席のみとし、ゆったりとお過ごしいただけます。照明にもこだわり、光障子による柔らかな光がホール全体を包み、上品で落ち着いた雰囲気演出しております。同じ店舗の中に二つの顔を併せ持った空間が広がり、ご来店いただく度に新たな発見のある設えとなっております。

街の喧騒から離れて、肉の老舗 柿安ならではの料理の数々と心のこもったおもてなしでお客様をお迎えいたします。

全国から取り寄せた最高級食材を使った柿安でしか味わえない懐石料理

この度の全面改装を記念し「柿安 銀座店」の中でも最高級メニューとして「贅沢コース」

＜雅＞（税込 49,500 円～）と＜花＞（税込 41,800 円）を新たにご提供いたします。

＜雅＞は松阪牛の中でも三重県産まれ・三重県育ちの希少な「柿安 松阪牛『1%の奇跡』」と、料理長が厳選した旬の最高級食材をご堪能いただけます。

＜花＞は多彩な料理法で、牛肉の魅力を余すところなくご堪能いただけるコースです。

そのほか、お料理と合うソムリエ厳選のワインのペアリングをお楽しみいただける「ワインコース」も新たに登場いたします。

柿安の伝統と技を継承した料理人が丹精込めて作る季節感溢れる料理の数々に舌鼓を打つ、贅沢なひとときをお過ごしいただけます。

※サービス料は別途頂戴いたします。



「ワインコース」のイメージ

■ 四季をテーマとしたこだわりの個室

【春 花れ】-はなれ-



温かな春の光が包みこむような雰囲気

【夏 常盤】-ときわ-



竹林を抜ける風を感じるような涼やかな空間

【秋 富有】-ふゆう-



坪庭のある木目調の落ち着いた設え

【冬 白金】-しろかね-



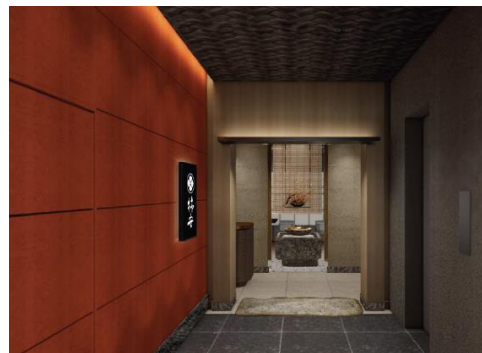
まぶしく輝く銀世界をイメージ

■エントランス

伝統的な日本建築に使用されることが多い「赤弁柄」（あかべんがら）を用いた左官壁により、温かみのある風合いが醸し出され、風格と趣ある佇まいへと生まれ変わりました。

歩みを進めると、まず目に入るのが迎え花。国内外で高い評価を得ている花人・赤井 勝（あかい まさる）氏監修の装花がエントランスを彩り、日本の四季折々の美しさを感じていただけます。

さらに、石のつくばいから沸き起こる水のゆらぎが静謐な空間を際立たせ、期待感をより一層高めます。



赤弁柄の左官壁が特徴的なエントランス

【内装】小坂 竜（こさか りゅう）氏／空間デザイナー

5つ星ホテルから高級レジデンス、話題の商業施設まで国内外で高い評価を得ている。

【装花】赤井 勝（あかい まさる）氏／花人

ローマ法王へのブーケ献上や伊勢神宮の式年遷宮奉納など国内外の多彩な舞台で活躍。

店舗概要	
店名	柿安 銀座店
住所	〒104-0061 東京都中央区銀座 7-9-15 GINZA gCUBE 7F
電話番号	03-3289-3771
営業時間	昼 11:00～15:00 (L.O.14:00) / 夜 17:00～22:00 (最終入店 20:30)
席数	42席 (テーブル席 5席 / 個室 4室)
平均予算	昼 6,000-8,000円 / 夜 18,000-33,000円 ※別途サービス料としてランチタイム 15% (個室は 20%)、 ディナータイム 20%を頂戴しております。 ※ディナータイムは個室利用料 1万円～を頂戴しております。

※画像はイメージです。

※仕入れ状況や時期によって内容や価格が異なる場合がございます。

※営業時間は状況により変更される場合がございます。

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、成長を遂げる。2019年に東京証券取引所市場第一部上場、2022年には東京証券取引所の新市場区分化に伴い、プライム市場へと上場市場を移行。ホームページ：<https://www.kakiyasuhonten.co.jp/>

【本リリースのお問い合わせ先】

株式会社柿安本店 事業本部 広報担当

〒141-0031 東京都品川区西五反田 8-1-14 最勝ビル 8階

電話:03-5759-0788 FAX:03-5759-0767 E-mail:press@kakiyasuhonten.co.jp