

2015年8月25日

各位

株式会社春帆楼

**ふく料理「下関春帆楼 東京店」開業3周年記念特別献立のご提供
～自慢のとらふくと松茸、鮑、花咲蟹など高級食材の饗宴～**

株式会社春帆楼(しゅんぱんろう)(本店:山口県下関市、社長:橋 正)が運営する「下関春帆楼 東京店」では、2015年9月1日(火)～10月31日(土)の期間、開業3周年を記念した特別献立をご提供いたします。

「下関春帆楼 東京店」は、下関本店が有する重厚感、伝統の技、おもてなしを再現した東の旗艦店として、2012年9月にオープンし、たくさんのお客さまにご愛顧をいただいております。このたび開業3周年を迎えるにあたり、日頃のご愛顧に感謝の気持ちを込め、春帆楼自慢のとらふく※を中心に、松茸、鮑、花咲蟹などを織り込み、華やかに仕上げた会席料理をご用意しました。

また、2015年9月1日(火)～9月30日(水)の期間はお昼限定の企画として、「とらふくミニ刺身」を通常1,188円のところ540円(税込、サービス料別)の特別料金にてお召し上がりいただけます。

「下関春帆楼 東京店」は下関本店の伝統を継承しつつ、これからも1品1品を丁寧に、かつ遊び心のある料理を提供してまいります。

※「ふく」……下関では、河豚(ふぐ)を“福”に通じるということで「ふく」と呼びます。

以上



特別献立：左から、秋の吹き寄せ盛り、戻り鰹炙り、花咲蟹香草和え、松茸と鮑の炭火焼き、とらふくと松茸の土瓶蒸し
※画像はイメージです。

<お問い合わせ先>

「下関春帆楼 東京店」 支配人 小林 雄二

TEL:03-5211-2941

春帆楼ホームページ <http://www.shunpanro.com/>

特別献立

期間:2015年9月1日(火)～10月31日(土)

料金:16,200円(税込み、サービス料別)



- 【先付】 春帆楼鯛わた
- 【前菜】 秋の吹き寄せ盛り
- 【御椀】 とらふくと松茸の土瓶蒸し
- 【造り】 とらふく薄造り
- 【替鉢】 花咲蟹香草和え
- 【強肴】 松茸と鮑の炭火焼き 醤油 岩塩 酢橘
- 【弱肴】 戻り鰹炙り
- 【食事】 鰻おこわ朴葉包み蒸し 留椀 香の物
- 【菓子】 季節のアイスクリーム

※献立は変更になる場合もございます。

上記メニューに「近江牛ステーキ」を追加した御献立もご用意しています。

料金:19,440円(税込み、サービス料別)



とらふくミニ刺身

下記期間の昼食時に特別料金にて提供します。

期間:2015年9月1日(火)～9月30日(水)

料金:540円(税込み)

※通常料金1,188円(税込み、サービス料別)



「下関春帆楼 東京店」概要

【住所】 東京都千代田区平河町 2-7-9 JA共済ビル内

【アクセス】 東京メロ 半蔵門線、有楽町線、南北線「永田町」駅4番出口から徒歩約2分
東京メロ 銀座線、丸の内線「赤坂見附」駅7番出口から徒歩約7分

【営業時間】 昼食:11:30～14:30(ラストオーダー14:00)、夕食:17:00～22:00(ラストオーダー21:00)

【連絡先】 TEL.03-5211-2941/FAX.03-5211-2943

【席数】 個室5室、テーブル席18席

Press Release



春帆楼の概要

「春帆楼」は、1888年、伊藤博文公が「ふく料理」を「春帆楼 下関本店」で食したことをきっかけに、日本のふく料理公許第1号の榮譽を担いました。1895年には日清戦争の講和談判会場となり、その名は全国に知られるようになりました。以降、山口下関の迎賓館として今日に至っています。

【サービス】 ふく料理・日本料理などのレストラン展開

宿泊・宴会・ブライダル・ふく料理セットの宅配・PB商品の展開(本店のみ)

【経営】 株式会社春帆楼 (オリックス不動産株式会社 100%出資)

【店舗一覧】

「下関春帆楼」本店

住 所	山口県下関市阿弥陀寺町4-2
連絡先	TEL 083-223-7181 / FAX 083-232-7980

<百貨店でのレストラン展開>

「下関春帆楼」阿倍野店

住 所	大阪府大阪市阿倍野区阿倍野筋 1-1-43 あべのハルカス近鉄本店タワー館 14階
連絡先	TEL 06-6625-2378 / FAX 06-6623-1692

「下関春帆楼」名古屋店

住 所	愛知県名古屋市中区栄 3-16-1 松坂屋名古屋支店南館 10階
連絡先	TEL 052-264-3828 / FAX 052-262-6330

「下関春帆楼」難波店

住 所	大阪府大阪市中央区難波 5-1-18 号高島屋大阪店 なんばダイニングメゾン 9階
連絡先	TEL&FAX 06-6633-3629

「春帆楼茶寮」下関大丸店

住 所	山口県下関市竹崎町 4-4-10 下関大丸 7階
連絡先	TEL 083-235-8029 / FAX 083-235-8029

<ホテル内>

日本料理・ふく料理「三田 春帆楼」

住 所	兵庫県三田市けやき台1-11-2 三田ホテル内 2階レストランフロア
連絡先	TEL 079-564-1101 / FAX 079-564-1107

<デパ地下食品街>

「下関春帆楼」日本橋高島屋店

住 所	東京都中央区日本橋2-4-1 高島屋東京店地下1階
連絡先	TEL&FAX 03-3272-1029

◆参考資料◆

～春帆楼の歴史～

【伊藤博文公との深い縁】

豊前中津奥平藩の御殿医であった藤野玄洋が、現在春帆楼がある下関市阿弥陀町の地に明治 10 年月波楼医院として開業したのが春帆楼の前身です。その後、明治 14～15 年頃に藤野玄洋の妻ミチが、医院を接客用に改装し、中津から奉公人等を集め、料理店兼客館の営業を開始しました。「春帆楼」という屋号は、春畝という雅号を持つ伊藤博文公が、春うららかな海の帆船を心に描いて命名しました。

【ふく料理公許第一号店】

日本では、縄文時代からふくを食べる習慣がありました。しかし、安土桃山時代になり、豊臣秀吉が朝鮮出兵した文禄・慶長の役(1592～1598)の際、攻略の要であった下関で武士達がふくを食べて相次いで死亡したことから、豊臣秀吉が「河豚食用禁止の令」を發布、ふく食は禁止されてしまいました。

長らく禁止されていたふく食を復活させたのは、初代総理大臣・伊藤博文公でした。今から 120 年前の 1888 年(明治 21 年)、伊藤博文が、春帆楼に立ち寄った際、海が時化(シケ)続きで魚がまるで捕れず、困り果てた女将は、手討ち覚悟で止むを得ずふくを御前に出しました。伊藤博文公はこの旨さに驚き「一身よく百味の相をととのえ」と絶賛されました。そして翌年、「調理さえ心がければ」との条件つきで禁令を解き、それ以来、春帆楼は「ふく公許一号の店」として、広く知られるようになりました。



春帆楼本店外観

【日清講和条約(下関条約)締結の地】

1895 年(明治 28 年)3 月、日清講和条約の会場選びは、長崎、広島など幾つかの候補地があげられていましたが、伊藤博文公が「下関の春帆楼で」と発表し決定。世界の外交史に名を連ねる日清講和条約(下関条約)は、当時の春帆楼 2 階の大広間で開催されました。こうして春帆楼は、世界史に名を残し、明治・大正期を通じて皇族や多くの政財官界要人、内外の顯官貴賓が足を運び、鉄道唱歌(九州山陽 30 番)の歌詞(「♪世界にその名いと高き馬関条約結びたる春帆楼の跡とひて昔しのぶもおもしろや」)や、司馬遼太郎の小説「竜馬がゆく」の文中でも紹介されるなど、下関の迎賓館として、各界著名人に愛されています。