

2024年1月5日

各位

株式会社春帆楼

下関春帆楼東京店・阿倍野店
期間限定「白子祭り」を開催
～旬を味わう！クリーミーかつ濃厚な白子料理～

春帆楼東京店（所在地：東京都千代田区、支配人：小林雄二）、春帆楼阿倍野店（所在地：大阪市阿倍野区、店長：島津研二は、2024年1月9日（火）より、白子祭りを開催いたします。



阿倍野店 白子寿司イメージ

ふぐの白子は、オス一匹から一対のみしか取れない貴重な精巣部分で、「海の宝石」とも呼ばれます。白子は産卵期前の最も寒い時期（1月～3月頃）に大きくなり、栄養分がたっぷり含まれる旬の時期です。

春帆楼東京店、阿倍野店では、この時期限定で白子付き会席をはじめとした白子祭りを開催いたします。希少な白子は数に限りがございますので、ご予約の上ご来店ください。

クリーミーかつ濃厚で絹のような舌ざわりの白子をぜひご堪能ください。

1. 白子祭りメニュー

【白子付きふく*1コース】

春帆楼自慢の本格的なふぐ料理をご堪能いただけるコースをベースに白子料理をお付けいたします。

■東京店	19,000 円 (税込 20,900 円)
先付	春帆楼 鯛わた
前菜	季節の盛合せ
造り	とらふぐ薄造り
白子	とらふぐ白子料理
鍋物	とらふぐちり鍋
揚物	とらふぐ唐揚げ
食事	とらふぐ雑炊
水菓子	季節物



阿倍野店 白子会席イメージ

【白子付きふく会席】

ふぐ料理をメインとしたスタンダードな会席をベースに白子料理をお付けいたします。

■東京店	16,500 円 (税込 18,150 円)
前菜	季節の盛合せ
御椀	季節の吸物
造り	とらふぐ薄造り
焼物	季節の焼き物
白子	とらふぐ白子料理
鍋物	とらふぐちり鍋
揚物	ふぐ唐揚げ
食事	とらふぐ雑炊
水菓子	季節物



白子鍋イメージ

■阿倍野店	11,000 円 (税込 12,100 円)
食前酒	梅酒
先付	春帆楼鯛わた
前菜	季節の前菜七種盛り
椀物	とらふぐ白子豆腐
造り	とらふぐ刺し
炊合	季節の炊き合わせ
蒸物	とらふぐ白子玉蒸し
揚物	ふぐ唐揚げ
台物	とらふぐ白子入りちり鍋
食事	ふぐ雑炊
水菓子	季節物

《単品メニュー》

単品メニューはコース、会席等の追加メニューとしてご注文いただけます。
(単品のみではご注文いただけませんのでご注意ください。)

【白子酒蒸し】

霜降りした白子を酒・昆布出汁とともに蒸し上げ、中までしっかり旨味が染み渡った白子に酢橘を添えて仕上げました。

■東京店 4,500 円 (税込 4,950 円)

■阿倍野店 4,000 円 (税込 4,400 円)



白子酒蒸しイメージ

【白子寿司】

振り塩と遠火で焼き上げ、旨味を凝縮させた白子を軍艦巻きに。薄く引いた酢橘の上にアクセントの赤卸しを乗せて見た目も美しく仕上げました。

■阿倍野店 3貫 1,500 円 (税込 1,650 円)



白子寿司イメージ

【白子焼き】

表面に振り塩し、遠火でじっくり焼き上げます。表面はこんがり香ばしく、中はトロリとまるでミルクのような食感です。

■東京店 (塩) 4,500 円 (税込 4,950 円)

■阿倍野店 (塩・醤油・源平) 4,000 円 (税込 4,400 円)



白子醤油焼きイメージ

【白子天ぷら】

新鮮な白子をサクッと揚げました。中からトロツとした白子が溢れ出す人気の一品です

■阿倍野店 4,000 円（税込 4,400 円）



白子天ぷらイメージ

【鍋用白子】

ちり鍋に追加でご注文いただける白子です。

■東京店 4,500 円（税込 4,950 円）



鍋用白子イメージ

【白子酒】

丁寧に裏ごししたふぐの白子を日本酒と合わせご賞味いただく濃厚な味わいの一杯です。

■東京店 4,500 円（税込 4,950 円）



白子酒イメージ

※1 下関では昔から『ふぐ』のことを『ふく』と呼びます。この由来は、ふく（福）として縁起をかつぐ意味が込められていると言われています。

※東京店は、別途サービス料 10%を頂戴いたします。

※個室をご希望の場合は、別途個室料を頂戴しています。詳しくは公式ウェブサイトをご確認ください。

開催期間	2024 年 1 月 9 日（火）～2024 年 3 月 31 日（日）
開催店舗	① 春帆楼東京店 〒102-0093 東京都千代田区平河町 2-7-9 JA 共済ビル https://www.shunpanro.com/location/tokyo/ 期間中定休日：日曜・祝日 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） ② 春帆楼阿倍野店 〒545-8545 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

	https://www.shunpanro.com/location/abeno/ 期間中定休日：なし（あべのハルカス近鉄本店タワー館に準ずる） 営業時間11:00～23:00（ラストオーダー 21:00）
ご予約方法 （承り中）	① 春帆楼東京店 ウェブ予約： 一休レストラン お電話：03-5211-2941（日祝除く 10:00～21:00） ② 春帆楼阿倍野店 ウェブ予約： 一休レストラン お電話：06-6625-2378（11:00～21:00）

■お手打ち覚悟のおもてなし。おいしさにこだわるふぐ料理店。

明治20年の暮れ、大時化（おおしけ）でまったく魚がとれないある日に、「魚を食したい」とおっしゃった初代内閣総理大臣伊藤博文公。当時の春帆楼の女将ミチは、その御膳に、お手打ち覚悟でご禁制のふぐを出しました。ころばかりの美味しいお料理を召し上がっていただくためです。このおもてなしのころから、春帆楼の歴史ははじまりました。のちに春帆楼は、日本のふぐ公許第一号としてふぐ料理店を営むこととなります。



春帆楼図（昭和12年和田三造・稗田研二・木下茂連作）

■130年間受け継がれ続けた、おいしさを引き出す職人の技と心。

【さばきの技】

ふぐ刺しの身上は、皿の絵柄が透けて見えるほど薄く引く包丁さばき。美しく繊細なこの技を支えているのが、丹念な仕込みです。



【盛りの技】

薄造りしたふぐの身の先端を立たせる華麗な盛り付けは、一流の技と経験、厳選された素材、丹念な仕込みがあっはじめて形となる、熟練の境地です。春帆楼では、この熟練の技を活かし、ふぐ刺しを華やかな菊盛りにしてお届けします。



【食の技】

ふぐ専用に栽培された、シャキシャキとした極細の葱をふぐの身で巻くのは、下関発祥の食し方です。もみじおろしと春帆楼特製のだいたいぽん酢でお召し上がりください。



2. 「下関春帆楼」概要

初代内閣総理大臣伊藤博文公の命名により創業の老舗旅館。1888年に伊藤博文公により、ふぐ料理公許第一号に認定され、1895年、日清戦争の終盤、日清講和条約(下関条約)の締結会場となったことは広く知られるところです。1958年、1963年には二度の昭和天皇皇后両陛下のご宿泊の栄を賜り、現在も下関の迎賓館として、多くのお客さまに愛される施設です。源平合



戦や明治維新の舞台となった関門海峡を見下ろす高台に位置する春帆楼本店。関門名物のふく料理を、歴史を見つめてきた関門海峡の絶景と共にご堪能いただけます。現在は全国各地に出店を広げ、本場下関の味をお気軽にお楽しみいただけます。

<https://www.shunpanro.com/>

＜本件に関するお問い合わせ先＞
株式会社春帆楼 企画営業課 白川
TEL:03-5776-3430