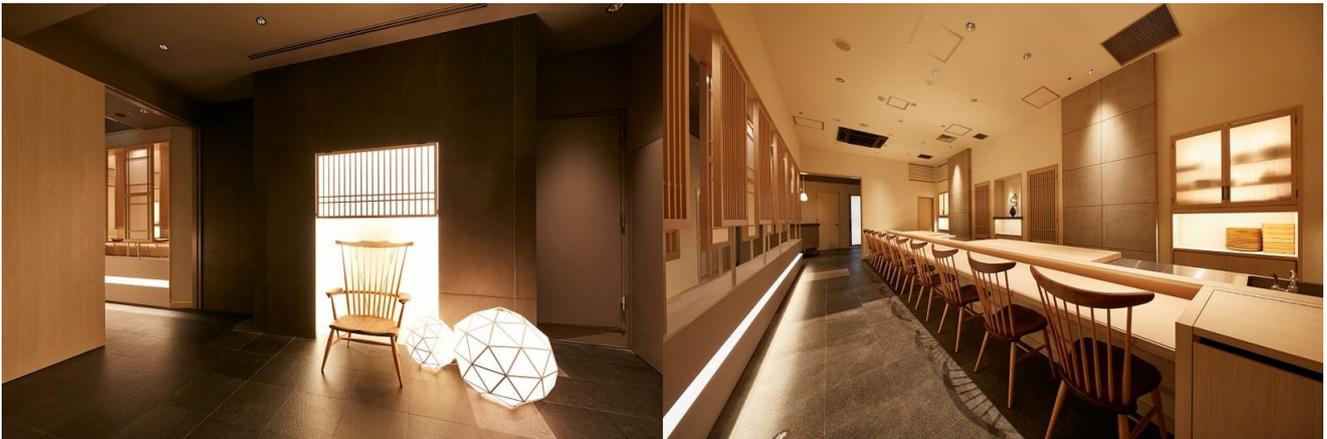


報道関係者各位(参考情報)

2020年8月5日

「ファンケル 銀座スクエア」の 9 階に 「創作料理 FANCL令和膳」をオープン お客様のご希望に応える新しいスタイルの創作料理店

株式会社ファンケルは8月7日(金)から、「ファンケル 銀座スクエア」の9階に「創作料理 FANCL令和膳」をオープンします。当店は、お客様のご希望にお応えしたお料理の提供をする新しいスタイルの創作料理店です。お食事の始めは「式三献(しきさんこん)」でお客様のお好みやお望みをお伺いし、その後にご希望のお料理をアレンジしていきます。お料理は、日本料理の原型である「本膳料理^(※)」をベースに、和と洋の両ジャンルを極めた料理人の高い技術で、当社流の本膳料理をご提供いたします。料理長は、地下1階「FANCL BROWN RICE MEALS」料理長も務めた、日本料理やイタリア料理、フュージョン料理に精通した糸山博治氏です。



【お客様の心と体に寄り添う、和の膳のおもてなしをする創作料理店】

「お客様の心と体に寄り添ったお食事をお出したい。」という想いから、日本料理の原型ともいえる本膳料理を基本とした新しい創作日本料理をご提供します。本膳料理が持つ一期一会の心くばりと、宴の席にふさわしい華やかさ、さらに当社ならではの美と健康に配慮した素材を使用し、特別なお食事にもふさわしい贅沢なメニューをご用意しました。

【式三献から始まる、和洋織り交ぜた料理の数々】

メインとなるディナーコースのお食事は、3種の飲み物と3種の肴による「式三献」から始まります。「式三献」では、お好みやお望みを伺い、あとにご希望のお料理をアレンジします。その後、七種の前菜による本膳、五種のお造りによる二の膳と、色とりどりの膳が続き、コース全体で20種のお料理をお召し上がりいただけます。料理には、当社の青汁や発芽米、厳選した肉類や魚介類、旬の食材をふんだんに使用しています。

(※)本膳料理とは、家臣が主君をもてなすための華やかな宴席として室町時代に誕生した料理。式三献という、3種の飲み物と3種の肴による儀式から始まり、本膳・二の膳・三の膳など多くの料理が乗った膳を順々に提供する。

【料理の詳細】

◆式三献(3種の飲み物と3種の肴が出る酒礼)

2つのカテゴリー「日本酒」、「お茶(ノンアルコール)」のどちらか1つを選択し、それによる3種の飲み物と肴をご提供します。



◆各膳にはテーマがあり、和洋織り交ぜた華やかなお料理をご用意しました。

- ・本膳 七種の前菜
- ・二の膳 五種の刺身
- ・三の膳 野菜
- ・与の膳 魚
- ・五の膳 肉
- ・六の膳 お食事
- ・すずり蓋 デザート



画像上:ディナーコース 例
下:ランチコース 例



【使用食材の詳細紹介】

ファンケル製品	発芽米「金のいぶき」・青汁
魚介類	愛媛県八幡浜で、当日の朝に水揚げされた魚貝類を空輸。その日の夜のメニューに使用
牛肉	秋田県の契約農家3軒のみが飼育する希少な「A5」クラスで、赤身のうま味が特長の三梨牛(みつなしぎゅう)を使用
野菜	産地直送の新鮮野菜を使用

【店舗概要】

- 所在地 東京都中央区銀座5丁目8-16 ファンケル 銀座スクエア 9階
- 営業時間
ランチ 11:30~14:00 (ラストオーダー/13:30)
ディナー 平日 17:00~22:00 (ラストオーダー/21:30)
土日祝 17:00~21:00 (ラストオーダー/20:30)
- 定休日 月1回不定休(3カ月前決定)/ファンケル 銀座スクエア休館日
- オフィシャルサイト <https://www.fancl.jp/ginza-square/honzen/>

※最新の営業状況は、オフィシャルサイトをご確認ください

本件に関する報道関係者の皆様からのお問合せ先
株式会社ファンケル 経営企画室 広報部
TEL:045-226-1230 FAX:045-226-1202 / <https://www.fancl.jp/>