PRESS RELEASE

Shangri-la's secret

シャングリラズ　シークレット
銀座店

高麗人参&コラーゲン

フカヒレ&あわび

黒毛和牛他厳選お肉

トリュフ&コラーゲン

秋の味覚「きのこ」の旬に合わせ
六本木の超人気きのこしゃぶしゃぶ専門店「Shangri-La's secret」が
さらに進化した旗艦店「Shangri-la’ s secret 凰」を 10 月 11 日銀座に初出店！

女性支持率No.1!天然きのこ30種類入り「秘伝のブラックスープ」を使った
ヤミツキ度100%「きのこしゃぶしゃぶ」が銀座で進化を遂げる。

店名の由来ともなっている中国の奥地、雲南省シャングリラ市は、理想郷と言われる「きのこ」の街。そこで取れる天然きのこ30種類をじっくり煮込んだ、黒湯（ヘイタン）と呼ばれる『秘伝のブラックスープ』はビタミン、ミネラル、カルシウム、アミノ酸などの栄養を豊富に含み、「滋養強壮」「美肌」「デトックス」「健康増進」の効果が期待されます。さらにこの『秘伝のブラックスープ』で、きのこ、野菜、お肉を“しゃぶしゃぶ”することで、素材の旨みがスープに加わり、更に魅惑の味に変わっていきます。鍋というと大人数のイメージですが、当店ではお一人様、一つの鍋で自分のペースで食べることが出来るのが特徴です。「銀座店」では【中国四大美人】をコース名に入れ、高麗人参、フカヒレ、コラーゲンなど美容と健康に気を遣い、厳選された黒毛和牛や雲丹、キャビア、トリュフなどの高級食材を惜しげもなく使った、究極の「きのこしゃぶしゃぶ」の完成形をご披露します。

【黒湯鍋】きのこしゃぶしゃぶのお召し上がり方、楽しみ方

スープが沸騰したら…

1 ブラックスープを味わう

2 きのこを楽しむ

【メニュー】
中国四大美人をコース名に入れております。

西施黒湯（せいしへいたん）…5,800円
きのこ・旬野菜、大山どり胸肉をヘルシーに気軽に楽しめるお試しコース

昭君黒湯（しょうくんへいたん）…7,500円
国産肉3種、きのこ、野菜、エビ団子もバランスよく楽しめる一番人気のコース

貂蝉黒湯（ちょうせんへいたん）…9,800円
自家製コラーゲンとフカヒレ、トリュフをふんだんに使った美容と健康に最適なコース

貴妃黒湯（きひへいたん）…13,000円
高麗人参とコラーゲン入りのスープに海鮮も付き、フカヒレ、トリュフをふんだんに使った贅沢コース

※外税表記です

Shangri-la’ s secret 凰
オープン日：2018年10月11日
東京都中央区銀座8-3-1
GINZA TOKIDEN 8F
TEL：03-6264-5595
営業時間：17:00~24:00（L.O.22:30）
定休日：無休　坪席数：32坪32席（個室6席）
客単価：10,000円

［本件に関するお問い合わせ及び取材のお申し込みは、**菊池 薫** までお願い致します。］
TEL: 090-4367-9444　E-mail : k-kikuchi@kumpu-lab.co.jp

Seven Sense
www.seven-sense.jp
リリース配信 **株式会社セブン・センス 担当:江森**
TEL：03-6277-2486 / FAX：03-6277-2478 / E-mail：pr@seven-sense.jp / http://www.seven-sense.jp