

全国各地の純米日本酒約100種類を グラスでフリーフロー

贅沢な特選素材を七輪で炙りながら嗜む
日本酒と炙り「旬 THE XUN ROPPONGI」
西麻布交差点に11/1開店

全国各地の純米日本酒に特化し 約100種類を店内に常備 グラスで思う存分フリーフローを

北海道から九州まで全国の純米日本酒にこだわり、100種類を店内に常備し、あえてグラス(1杯680円〜)で飲むことで、少しずつ様々な日本酒をお楽しみいただけます。またフリーフロー(飲み放題)2,500円にすることで、全国各地の銘酒を心行くまで堪能できます。「瀬祭」などのメジャー銘柄から、ここでしか飲めないプレミアム日本酒に、なくなり次第終了の限定日本酒まで、日本酒好きにもこれから日本酒を覚えたい方々にも最適なお店となっております。

トリュフやキャビア、雲丹いくら等の 特選食材を贅沢に食す 七輪でさっと炙って、至福の刻を

野菜は九条ネギなど「京野菜」をふんだんに使い、卵は栄養価も高く、見た目も鮮やかな「伊勢神宮奉納卵」を使用。深いコクと甘みをじんわりと感じる、こだわり抜いて育てた群馬県産「和豚もちふた」に、鳥取県境港目利きの達人「マルイケ水産」から直送されるこだわりの干物。それら食材を目の前の七輪でさっと炙って、日本酒の“あて”に最高です。さらにこだわり卵の天婦羅にトリュフを惜しげもなくかけた究極のTKG(究極の卵ご飯)に、当店オリジナルの「和牛軍艦寿司」は、食通達も唸らす逸品です。

THE XUN
ROPPONGI

POWERED BY EATEAM

旬
日本酒
と炙り



メニュー例

※外税表記です。

- ・炙り(エイヒレ・しめ鯖炙り等) 380円〜
- ・炭火焼き(和豚もちふたバラ串等) 220円〜
- ・和牛赤身肉のカルパッチョ
雲丹とこだわりの温泉卵で 1280円
- ・究極の卵ご飯 1,800円
- ・和牛軍艦
(生雲丹・いくら・キャビア)600円〜
- ・日本酒 グラス680円〜
- ・日本酒フリーフロー
2,500円(2時間制)



店名 日本酒と炙り
「旬 THE XUN ROPPONGI」
オープン2016年11月1日
住所 東京都港区西麻布1-12-8
メインステージ西麻布1F
TEL 03-6438-9336
営業時間 17:00〜23:30
料理L.O:22:30 飲物L.O:23:00
定休日 日曜日 坪席数 22.4坪・32席
客単価 4,500円
※個室有り(最大12名様)

本件に関するお問合せ/取材のお申し込みは、担当:平山卓也までお願い致します。

TEL:03-6438-9336 Email:xun.roppongi@gmail.com