

和食一筋28年 生粋の料理人が仕掛ける  
 栄養抜群! 酒粕と豆乳を合わせた「酒粕豆乳鍋」に  
 皇室御用達 幻の黒毛和牛「かつべ牛のもつ鍋」が自慢!

# 銀座 銀座 紬 (つむぎ)

11月1日グランドオープン

## 栄養抜群な酒粕と豆乳がまさかのコラボ! 女性必見「酒粕豆乳鍋」が話題!



料理長の佐藤 史也は京都の料亭や有名寿司店等で10代の頃から和食一筋28年の生粋の料理人でありながら、和食の粋にとらわれない自由な発想の持ち主。その佐藤が仕掛ける別名「飲む点滴」とも言われる、栄養抜群な甘酒の元となる酒粕に豆乳を合わせる事で、酒粕が苦手な方も豆乳が苦手な方も楽しめる鍋に変貌します。1人前の中に、淡路鶏に京とうふ藤野の豆腐と油揚げが入り、メには富山の氷見うどんを。本物を知る和の鉄人が細部にまでこだわり抜いた究極の鍋です。

## 月5頭のみ出荷 幻の黒毛和牛「かつべ牛」を贅沢に使った 「かつべ牛のもつ鍋」が絶品!

全国和牛共進会で優秀賞を受賞した島根県産「かつべ牛」は月5頭のみ出荷のため、大変貴重な黒毛和牛。出汁は利尻昆布と鮪節で丁寧にとり、その「かつべ牛」の“もつ”の旨みを最大限引き出し、いろんな野菜に合う味に仕立て上げました。銀座の一角の落ち着いた空間で、日本でも数少ない「若冲」の名画を見ながら、鍋に合うワインと日本酒を傾けつつ、大人の時間をゆっくりとお過ごしください。



## メニュー一例

※外税表記です。

- ・**紬特製「酒粕豆乳鍋」**  
 (地鶏、豆富、キノコ、油揚げ、水菜、牛蒡、酒粕豆乳のスープ、メのうどん、九条葱)  
 …1人前 2,800円
- ・**紬特製「かつべ牛のもつ鍋」**  
 (かつべ牛もつ、豆富、キャベツ、ニラ、キノコ、牛蒡、ニンニク、鷹のつめ、紬特製のお出汁)  
 …1人前 1,860円
- ・コース …4,980円～
- ・ワイン、日本酒、焼酎多数ご用意



店名 銀座 紬(つむぎ)  
 オープン2016年11月1日  
 住所 〒104-0061  
 東京都中央区銀座8-5-13 B1  
 TEL 03-3573-8320  
 営業時間 17:00～23:30 (L.O:22:30)  
 定休日 日曜・祝日  
 坪席数 28坪・37席  
 (カウンター10席/テーブル4席/  
 カップル2席/個室8席/大個室13席)  
 客単価 7,000円

本件に関するお問合せ/取材のお申し込みは、担当:佐藤 までお願い致します。

TEL:03-3573-8320 Email: [ginzatsumugi@gmail.com](mailto:ginzatsumugi@gmail.com)