

PRESS RELEASE

換気も万全。絢爛豪華な空間で、
和牛の奥深さを最大限に引き出す巨大溶岩窯を使い、
アミューズからデザートまで余すところなく肉三昧を堪能できる、

和牛レストラン「六花 (RIKKA)」 3月8日、六本木にオープン

株式会社トゥエンティワンコミュニティは2021年3月8日(月)に、六本木駅徒歩1分の場所に「六花(RIKKA)」をオープン致します。是非この機会に、和牛を心行くまでお愉しみください。



日本初の換気システムを導入し、ゆったり寛げる全室個室空間で
ランチからディナーまで、極上の和牛を思う存分食べ尽くす

半世紀に渡り最高級の和牛を選び抜いてきた老舗肉問屋から産地や
ブランドを限定せず、佐藤シェフが目利きした和牛を味わい、食感共に
ベストな状況になるまで店内で熟成、溶岩窯でじっくり火入れし、ア
ミューズからデザートのお食事まで、全て和牛で構成された【肉尽くしコース】
をランチ・ディナー共にご用意しております。

3年連続百名店選出

「ラトリエ・デュ・パン」の自家製パンに
締めはパティスリー「ココ・アンジュ」のスペシャルデザート

当店に併設された「ワインショップ ソムリエ」から最高の料理には最高の
ワインを合わせ、3年連続百名店選出の「ラトリエ・デュ・パン」より一昼
夜発酵させ、石窯で焼く自家製パンを。パティスリー「ココ・アンジュ」の
スペシャルデザートで、コースの最後を締めくくります。

【佐藤 竜也 プロフィール】

1982年生まれ。フランス料理協会アカデミーの会長である
ジョエル・ブリュアン氏に師事し、氏の引退後、「キュージー
ヌフランセーズJJ」の総料理長、シェフパティシエを務める。
「ポールボキューズ」「メゾン・ド・ピック」などを始め数々の
3つ星、2つ星レストランで技術を磨く。



MENU一例(税・サ(10%)別)

-Lunch-

和牛タルタル溶岩石窯焼き
3,800円～

肉尽くし! ステーキランチコース
8,000円～

-Dinner-

肉尽くし! フルコース
12,000円～

ワインペアリング
5,000円～



東京都港区六本木6-1-12
21六本木ビル 2F
03-3401-2929

[ランチ]

月～金 11:30～15:00 (LO13:30)
土・日・祝 11:30～16:00 (LO14:30)

[ディナー]

月～金 17:30～23:00 (LO21:00)
土 17:00～23:00 (LO21:00)
日・祝 17:00～22:00 (LO20:00)

定休日: なし

56席(全室個室)

[客単価]

ランチ3,800円～/ディナー20,000円～

<http://rikka-roppongi.com/>

[運営]

株式会社トゥエンティワンコミュニティ
<http://www.21cc.co.jp/>



東京メトロ日比谷線/都営大江戸線
六本木駅3番出口 徒歩1分