

「銀座で小料理屋」をカジュアルに、銀座5丁目の新ホテルに新店 9/26 開業

ディナーは本格和食をメインに、宝石のような可愛さのロール寿司など 70 種
 ランチは「美味しいものを少しずつ」の女心満たす、小鉢の詰め合わせ御膳提供
 鉄板焼き専用の隠れ家的“離れ”を併設、夜は神戸牛ステーキのコースも

レストラン・結婚式場運営の(株)ノヴァレーゼ(本社:東京・銀座、荻野洋基社長、資本金:100 百万円)は、本格派の和食と神戸牛のステーキ、見た目にも可愛いロール寿司などが楽しめるカジュアルスタイルの小料理屋を、銀座5丁目に新しく建つホテルに明日(2019年9月26日(木))、開業します。敷居の高い「銀座で小料理屋」を、席数 80 席のゆったりとした空間で、気軽に手頃楽しめます。

新店舗「SHARI(シャリ)」は、銀座5丁目の歌舞伎座の向かい奥に新規開業するホテル「三井ガーデンホテル銀座五丁目」のメインダイニングとして、2階にオープンします。「東銀座駅」から徒歩1分とすぐの好立地で、260平米のフロアに、80席を設けます。店内は木材と黒壁を基調とした、シックでモダンな内装です。

ディナーは、お造りから季節料理、天ぷら、焼き物、ご飯まで、日本料理全般を用意するとともに、神戸牛のステーキや美しいロール寿司など、約70種のメニューを提供します。美味しいものを集めた“粋な小料理屋”のスタイルを、モダンで洗練された空間で、カジュアルにお楽しみいただけます。

店内には、神戸牛の鉄板ステーキをふるまう、専用の隠れ家(個室、写真右)も設けます。専門店のような位置づけで、「鉄板焼みたき」の名称で運営します。引き戸を開けると、鉄板を囲むカウンター6席だけの、銀座らしい“大人の空間”が広がります。職人の手さばきを楽しみながら、ステーキのフルコースをお召し上がりいただけます。



ランチは、“ハレの街”銀座を意識。「美味しいものを少しずつ」という欲張りな女心を満たす、御膳料理を揃えます。小鉢や小皿料理を木箱に詰めて提供するなど、見た目も華やかで、“銀ブラ”の気分を盛り上げます。

料理は全て、“和の鉄人”としても名高い中村孝明のレストランで、取締役総料理長として活躍した、当社統括総料理長の鈴木一生(すずきかずお)が手掛けています。



左)イチオシのランチ「レディース御膳」、右)「鉄板焼みたき」では黒毛和牛や神戸牛のフルコースが楽しめる

ランチは「美味しいものを少しずつ」の女心満たす御膳、3800円！神戸牛の「高級牛丼」も

お昼のイチオン「レディース御膳」(税抜 2600 円)は、季節のお刺身(2 種)と焼き魚、炊き合わせ、揚げ物、茶碗蒸し、その他 4 種の総菜と、季節の炊き込みご飯、ロール寿司(3 貫)を、木箱に美しく納めます。少しずつあれこれと、思わず迷い箸になる、欲張りな御膳です。お魚や総菜の種類は季節に合わせて変えるので、いつ来店しても新しい料理に出会えます。

店名を冠した「SHARI 御膳」(同 3000 円)は、国産牛のステーキが 4 切れ程度(約 50 グラム)と季節のお刺身(3 種)、炊き合わせ、揚げ物、焼き物、小鉢の 6 皿にご飯、お味噌汁、デザートがついた構成です。各料理をある程度しっかりお食事いただける量を盛りつけます。ランチからステーキを頼まれる、豪華な内容です。



ステーキや刺身など…豪華な「SHARI 御膳」

その他、神戸牛約 60 グラムを網で焼いて、白米に盛った、“超”のつく贅沢な、3800 円の牛丼「神戸牛網焼き丼」や、脂ののったメカジキの煮魚をメインに刺身(2 種)と 2 種の小鉢、茶碗蒸しを付けた「トロカジキの煮付け」(同 1400 円)など、計 10 種のランチセット(同 1200 円～)を用意します。

鉄板焼きの隠れ家で神戸牛のステーキフルコース

鉄板焼き専門の個室カウンター(6 席)では夜、神戸牛のフィレやサーロイン、リブロースのステーキがメインの、フルコース(同 18000 円、24000 円、30000 円)、黒毛和牛を使ったステーキコース(同 12000 円)の 4 種を提供します。ランチは国産牛の香味焼きをメインにした手頃なコース(同 2800 円)から黒毛和牛のステーキのコース(同 8000 円、12000 円)まで 4 種を提供します。

宝石のような可愛さ、一口サイズのロール寿司

カラフルで可愛い見た目のロール寿司は、一貫が直径約 4cm の一口サイズで、女性でも食べやすい大きさです。神戸牛、鶏肉、カニ、中トロ、サバ、ウナギをそれぞれメインにした 6 種類で、アラカルトのディナーメニューとして提供します。



ほぐしたカニの身とキュウリ、玉子焼きを酢飯で巻き、その上にタイの薄造りをさらに巻き付け、最後にウニとイクラをトッピングした「海鮮ロール」(同 500 円/1 貫)など、いずれもひと手間も、ふた手間もかけた自信作で、口に入れると食材が混然一体になる美味しさです。ランチはロール寿司 6 貫に、総菜 4 品、茶碗蒸し、お味噌汁、デザートがつく「ロール寿司ランチ」(同 2600 円)も用意します。ランチとアラカルトでロール寿司の内容が異なるので、多彩な味をお楽しみいただけます。

アゴとかつお、昆布の出汁が絶品、季節の食材の煮込み料理

ディナーの一品料理で、総料理長の密かな推しのメニューが、焼きアゴとかつおぶし、昆布で引いた出汁で煮込む季節料理です。旬の食材(海鮮・お肉・野菜等)の味を最大限引き出すよう、上品な味付けで仕上げます。

ウナギの煮込み(同 850 円)は、骨切りしたウナギを白焼きして、出汁でさっと煮て提供します。ふっくら、さっぱりとした身を楽しんだ後、ウナギの香りのするお出汁も美味しい一品です。その他、贅沢な銘柄牛の牛すじ肉(同 900 円)や、大根(同 300 円)、タコ(同 600 円)など、計 15 品を提供します。

ホテルのターゲットである海外客も想定

海外比率の高いホテルの客層もふまえます。正統派の日本料理や、神戸牛は、日本への旅行者にとって鉄板の内容です。歌舞伎の隈取をイメージした、黒七味を使った和風カクテルも開発しています。また、英語の話せるスタッフをフロアに配置し、メニューは英語・中国語の 3 カ国語対応します。

店舗概要

店名	SHARI (シャリ)	開業日	2019 年 9 月 26 日(木)
住所	〒104-0061 東京都中央区銀座 5-13-15 「三井ガーデンホテル銀座五丁目」2F		
交通	東京メトロ「銀座駅」A5 出口から徒歩約 4 分 都営浅草線、東京メトロ日比谷線「東銀座駅」A1 エレベーター出口、4 番出口から徒歩 1 分		
営業時間	朝 6:30-10:30(最終入店 10:00)/昼 11:30-15:00(L.O.14:00)/夜 17:30-23:00(L.O.22:00)		
店舗面積	263.58 平方メートル(79.73 坪)	席数	朝:74 席、昼・夜:80 席
フロア構成	鉄板専用個室(カウンター6 席)、個室(10 席)、 オープンカウンター14 席、オープンスペース 50 席		
定休日	朝無休、昼・夜月曜定休(月曜が祝日の場合はその翌日)		
連絡先	03-6226-5545(代表)、050-5357-5354(予約専用電話)		
備考	ディナーは「チャージ料金 500 円、鉄板焼きスペースの「鉄板焼みたき」はチャージなしサービス料 10%別途」「ドレスコード有(スマートカジュアル)」「未就学児入店不可」		
運営	(株)プロスダイニング(ノバレーゼ 100%出資子会社)	HP	http://shari-the-tokyo.jp/shari/

本件に関するお問い合わせ先

(株)ノバレーゼ 広報担当:松井

TEL.03-5524-2299 FAX.03-5524-1133

E-mail: t-matsui@novarese.co.jp

料理(価格は税抜表記)

※内容は 2019.9.25 時点のもので、変更になる可能性がございますこと予めご了承くださいませ

ランチ(11:30-15:00)
ランチ定食(小鉢/お造り/茶碗蒸し/煮物/香の物/御飯/味噌汁)
SHARI 風 豚カツ オクラと長芋のソース(¥1200)、トロカジキの煮付け(¥1400)、国産牛香味焼き(¥1500)
丼(小鉢/茶碗蒸し/煮物/香の物/味噌汁)
SHARI 風 特選鮪丼 特製マスタードソース 温泉卵添え(¥1500)、神戸牛 網焼き丼(¥3800)
ランチセット
<レディース御膳(¥2600)> 季節野菜の焼きびたし、マスカルポーネ豆腐、お造り 2 種、季節野菜の炊き合わせ、本日の揚げ物、茶碗蒸し、きのこの時雨煮、出汁巻き玉子、焼き魚、ロール寿司、五目炊き込み御飯、香の物、赤出汁仕立て、SHARI 特製 抹茶のティラミス
<海鮮御膳(¥2600)> 本日の小鉢、お造り盛り合わせ、焼き魚、茶碗蒸し、季節の炊き合わせまたは本日の揚げ物、御飯、味噌汁、香の物、本日のデザート
<ロール寿司御膳(¥2600)> 季節野菜と海鮮の煎り酒ジュレ掛け、マスカルポーネ豆腐、おひたし、茶碗蒸し、出汁巻き玉子、焼き魚、季節の炊き合わせ、ロール寿司 6 貫、味噌汁、本日のデザート
<SHARI 御膳(¥3000)> 本日の小鉢、お造り盛り合わせ、焼き魚、季節の炊き合わせ、本日の揚げ物、国産牛のステーキ、御飯、味噌汁、香の物、本日のデザート
<料理長おまかせランチコース(¥5000)> 料理長が全国から選りすぐった旬の食材を、おすすめの調理法でご提供いたします。前日までにご予約にて承ります。
鉄板焼みたく ランチ (11:30-15:00) ※鉄板コース料理
<葵コース(¥2800)> 旬菜三種(胡麻豆腐/茶碗蒸し/おひたし)、季節のポタージュ、焼き野菜サラダ、鉄板焼(国産牛香味焼き)、御食事(御飯、赤出汁、香の物)、本日のデザート、食後のお飲み物(コーヒーまたは紅茶)
<桔梗コース(¥4500)> 焼き胡麻豆腐、茶碗蒸し、鮮魚と果実のサラダ仕立て、鉄板焼(焼き野菜、国産牛フィレ 80g またはロース 100g)、御食事(ガーリックライスまたは御飯/赤出汁/香の物)、本日のデザート、食後のお飲み物(コーヒーまたは紅茶)
<牡丹コース(¥8000)> フォワグラ茶碗蒸し、焼き胡麻豆腐 生雲丹添え、野菜の焼きびたし、鉄板焼(季節の鮮魚、黒毛和牛サーロイン 100g またはフィレ 80g)、御食事(ガーリックライスまたは御飯/赤出汁/香の物)、本日のデザート、食後のお飲み物(コーヒーまたは紅茶)
<石楠花コース(¥12000)> 雲丹ほうれん神戸牛炒め、焼き胡麻豆腐 生雲丹添え、海鮮スープ(蛤 海老 鯛 生海苔)、焼き野菜と海鮮サラダ仕立て、鉄板焼(帆立、黒毛和牛サーロイン 100g またはフィレ 80g)、御食事(ガーリックライスまたは御飯/赤出汁/香の物)、本日のデザート、食後のお飲み物(コーヒーまたは紅茶)
ディナー(17:30-23:00)
<煮込み料理> 大根、白菜、近江蒟蒻、半熟卵(各¥300)、さつま揚げ(¥350)、海老芋(¥380)、じゃが芋、つくね(各¥450)、椎茸、ロールキャベツ、(各¥500)、蛤、蛸(各¥600)、海老団子(¥650)、鰻(¥850)、牛すじ(¥900)

<p><旬菜>漬物盛り合わせ(¥400)、マスカルポーネ豆腐、鯖と海老芋の焼きびたし(各¥500)、焼き胡麻豆腐生雲丹添え(¥600)、クリームチーズの味噌漬けとフルーツトマト(¥700)、鮮魚と季節野菜の煎り酒ジュレ掛け(¥750)、牛すじ煮込み(¥800)、神戸牛入り 雲丹ほうれん(¥1200)、フォワグラ茶碗蒸し(¥1200)</p>
<p><サラダ>パリパリ牛蒡サラダ、厚切りベーコン入り温かいポテトサラダ 半熟卵添え、(各¥800)、鮪とアボカドのユッケ(¥900)、白身魚と果実のサラダ仕立て 柚子の香り(¥1000)、海鮮サラダ 山葵醤油(¥1200)、黒毛和牛しゃぶしゃぶサラダ(¥1800)</p>
<p><温物 揚げ物 焼物>ハーブ卵の出汁巻き(¥650)、カジキ鮪カツレツ マスタードソース(¥900)、豚のカツレツ オクラと長芋の醤油ソース(¥1100)、SHARI 風 牛ほほ肉ときのこのテリーヌ 特製マスタードソース(¥1200)、天婦羅盛り合わせ(野菜4種/海老2本/魚1種)、鰹のガーリックステーキ(各¥1400)、車海老の天婦羅(3本)、銀鱈味噌漬け(各¥1500)、のどぐろ塩焼きまたは煮付け(¥2500)、和牛フィレ 80gまたはサーロイン 100g(¥5000)、神戸牛フィレ 80gまたはサーロイン 100g(各¥7000)</p>
<p><お刺身>おまかせ お造り盛り合わせ 3種(¥1500)、おまかせ お造り盛り合わせ 5種(¥3000)、炙り鯖(¥2500)、鯛、鮪、中トロ、車海老、ホタテ、カンパチ、ボタン海老、烏賊、鯖(時価)</p>
<p><食事>稲庭うどん(温・冷)、鯛茶漬け、SHARI 風 トリフ香る玉子かけ御飯(各¥1500)、にぎり寿司 SUSHI 並(¥1800)、にぎり寿司 SUSHI 上(¥2800)、鮭といくらの釜炊き御飯(¥3800)、海鮮釜炊き御飯(¥4000)、季節の炊き込み御飯(時価)</p>
<p><ロール寿司(各1貫、ご注文は2貫より)>チキンロール(¥300)、炙り鯖ロール(¥350)、スパイシーロール(¥400)、海鮮ロール、鰻ロール(各¥500)、神戸牛の炙りロール(¥800)、ロール寿司 6種盛り合わせ(¥2600)</p>
<p><味噌汁>しじみの赤出汁(¥400)、伊勢海老の味噌汁(¥700)</p>
<p><デザート>本日のアイスクリーム(¥400)、SHARI ティラミス(¥500)、フルール 甘ずっぱいベリーとホワイトチョコレートデザート(¥700)、季節のグラスデザート(¥800)、ショコラアソート 加賀棒茶香る濃厚なブリュレ(¥900)、季節のフルーツパフェ(¥1000)</p>
<p>鉄板焼みたき ディナー (17:30-23:00)</p>
<p><匠コース(¥12000)>雲丹ほうれん神戸牛炒め、焼き胡麻豆腐 生雲丹添え、海鮮スープ(蛤 海老 鯛 生海苔)、焼き野菜と海鮮サラダ仕立て、鉄板焼(帆立、黒毛和牛サーロイン 100g またはフィレ 80g)、御食事(ガーリックライスまたは御飯/赤出汁/香の物)、本日のデザート、食後のお飲み物(コーヒーまたは紅茶)</p>
<p><SHARI コース(¥18000)>焼き胡麻豆腐 生雲丹添え、フォワグラ茶碗蒸し、鮮魚と季節野菜の煎り酒ジュレ掛け、本日のサラダ、鉄板焼(帆立、伊勢海老 クリームチーズと西京味噌のソースで、焼き野菜、神戸牛リブロース 100g)、御食事(ガーリックライスまたは海鮮ライス/赤出汁/香の物)、本日のデザート、食後のお飲み物(コーヒーまたは紅茶)</p>
<p><極コース(¥24000)>鮮魚と季節野菜の煎り酒ジュレ掛け、焼き胡麻豆腐 生雲丹添え、焼き野菜サラダ、鉄板焼(鮑、伊勢海老、本日の鮮魚、神戸牛サーロイン 100g またはフィレ 80g)、御食事(ガーリックライスまたは海鮮ライス/赤出汁/香の物)、本日のデザート、食後のお飲み物(コーヒーまたは紅茶)</p>
<p><MITAKI コース(¥30000)>本日の前菜盛り合わせ、焼き胡麻豆腐 生雲丹添え、鮑とのどぐろ盛り合わせ、焼き野菜サラダ、鉄板焼(伊勢海老、神戸牛サーロイン 100g またはフィレ 80g)、御食事(ガーリックライスまたは海鮮ライス/赤出汁/香の物)、本日のデザート、食後のお飲み物(コーヒーまたは紅茶)</p>

ドリンク(価格は税抜表記)

※内容は 2019.9.25 時点のもので、変更になる可能性がございますこと予めご了承くださいませ

<p><ビール>アサヒドライゼロ(¥600)、アサヒスーパードライ(¥700)、アサヒスーパードライブラック(¥800)、アサヒ熟撰(¥900)、わびさび ジャパンペールエール(¥1100)、スルガベイ インペリアル IPA(¥1200)</p>
<p><生搾りサワー>生搾りレモンサワー、生搾りオレンジサワー、生搾りキウイサワー(各¥800)、生搾りピンクグレープフルーツサワー、生搾りマンゴーサワー(各¥900)</p>
<p><スタンダードカクテル>ジントニック、SHARI THE モヒート、自家製レモネードウォッカ(各¥800)、自家製モスコムール(¥900)</p>
<p><オリジナルカクテル>さかさふじ(¥800)、ソルティージャパン(¥900)、朱(¥1000)</p>
<p><焼酎(水割り・ロック・お湯割り)>黒霧島(¥700)、吉四六(¥900)、よろしく千萬あるべし、吟香 鳥飼(各¥1000)、佐藤黒(¥1300)、伊佐美(¥1500)</p>
<p><日本酒>獺祭 純米大吟醸 磨き二割九分(¥1000)、純米大吟醸 喜多屋 50%磨き(¥1100)、白鶴錦(¥1300)、小嶋屋 無題 式(¥1400)、純米大吟醸 喜多屋 しずく搾り、久保田萬壽(各¥1500)</p>
<p><ウイスキー>ニッカウイスキー ブラック クリア(¥700)、竹鶴ピュアモルト(¥900)、シングモルト白州、シングモルト宮城峡(各¥1100)、ウッドフォードリザーブ(¥1200)、竹鶴 17 年(¥2000)</p>
<p><スパークリングワイン(ボトル)>ラ ロスカ ブリュット(¥4500)、シモネ・フェブル クレマンドブルゴーニュ・ロゼ(¥7000)、ランソン ブラックラベル ブリュット(¥10000)、シャルルエドシック ブリュット レゼルブ(¥14000)、クリュッグ グランド キュベ、ドンペリニオン 2005(各¥35000)、クリスタル 2004、クリスタル 2007(各¥40000)</p>
<p><スパークリングワイン(グラス)>ラ ロスカ ブリュット(¥800)、ランソン ブラックラベル ブリュット(¥1400)</p>
<p><白ワイン(ボトル)>1143 WHITE、ムツォシャルドネ、デルハイム ソーヴィニオンブラン、ミュスカデ セーブル エ メーヌ レミーパニエ、アルディッシュ シャルドネ ルイラトール(各¥4000)、ワイルドロック ソーヴィニオンブラン、カルタン ピノ グリージョ、モスカート ダスティエ DOCG、リースリング トリンバック、カルタン ゲヴェルツラミナー(各¥5000)、プエナ・ヴィスタ ソノマ シャルドネ、ブルゴーニュブラン クーヴァン デ ジャコバン(各¥6000)、ジョセフ フェルプス ソーヴィニオンブラン(¥10000)、コンドリユール インヴィターレ(¥13000)、ピュリニーモンラッシェ プルミエクリュ クロ ド ラ ガレンヌ(¥19000)</p>
<p><白ワイン(グラス)>マンズ ティエラ 甲州 シュール リー、ワイルドロック ソーヴィニオンブラン(各¥900)、ブルゴーニュブラン クーヴァンデ ジャコバン(¥1200)</p>
<p><赤ワイン(ボトル)>ムツォ テンブラニーリョ、ソレラ ネロ ダーヴォラ(各¥4000)、カオール シャトー サンディディエ パルナック、アブラ デル シレンシオ(各¥5000)、ドメヌド ヴァルモワシン ピノノワール、ドゥルト テール ブリュンヌ、プエナ・ヴィスタ ソノマ ピノノワール、カルペ ノクテム ヴォイアー(各¥6000)、シャトー ファブル ガスパレット(¥8000)、エミリオ モロ マレオルス、クロ・デュ・ヴァル ナパ ヴァレー ジンファンデル、カトヌック・エステート シラーズ ウィンガーラ(各¥9000)、ヴィルジニー ド ヴァラントロー、シャトー ベルグラーフ、ソフィア ギムブレット グレーヴェルズ ヴィンヤード(¥13000)、シャンボールミュジニー ダヴィド デュバン(¥14000)、ジョセフ フェルプス カベルネソーヴィニオン(¥16000)、シャトー ランシュバージュ(¥21000)、クロ ヴージョ ダヴィド デュバン(¥35000)</p>
<p><赤ワイン(グラス)>ドゥルト テール ブリュンヌ(¥1000)、プエナ・ヴィスタ ソノマ ピノノワール(¥1200)</p>
<p><カフェ>コーヒー(ホット・アイス)、アールグレイ(ホット・アイス)(各¥500)</p>
<p><ソフトドリンク>ウーロン茶、オレンジジュース、アップルジュース、コーラ、コーラゼロ(各¥500)、自家製ジンジャーエール(¥600)、自家製レモネード、スルジーヴァ ミネラルウォーター ナチュラル、スルジーヴァ ミネラルウォーター スパークリング(各¥700)</p>