

少人数・個室利用可能のクリスマス・年末限定の焼肉フルコース『福綏(ふくすい)』  
天壇赤坂店にて12月1日(火)から31日(木)の期間限定で提供開始

～換気や消毒などの感染予防対策は万全に行い、1人1皿ずつの個別提供。最高の味と安心を提供～

1965年の創業以来「お出汁で食べる京都焼肉」を提供する『焼肉の名門 天壇』(運営:株式会社晃商、代表取締役社長 新井義淳)は、赤坂店限定で焼肉フルコース『福綏(ふくすい)』を12月1日(火)から12月31日(木)までの期間限定で提供します。

本コースは少人数のご利用を想定した焼肉フルコースです。コロナ禍でも安心して利用できるよう、料理は全て1人1皿ずつ個別提供し、お肉はスタッフが換気や消毒などの感染予防対策を行なった上で、利用客の目の前で焼き上げます。コースは『写真映え』と『京都』を意識した構成となっており、味・音・香りだけでなく目で見ても楽しく、まるで京都を訪れたような非日常の食や体験を提供します。



▲焼肉フルコース『福綏(ふくすい)』

今年は新型コロナウイルス感染拡大の影響を受け、年末年始にかけた飲食店の利用ニーズは、例年通りの大人数での忘年会や新年会といった大人数での宴会利用から、短時間かつ少人数での宴会利用が増加することが予想されます。

天壇では、少人数での宴会利用ニーズの高まりに応えるため、カウンター席以外は全て個室となっている「焼肉の名門 天壇 赤坂店」限定で、一品一品にこだわりを持った五感で味わうコース「福綏」を12月1日(火)から12月31日(木)の1カ月間限定で焼肉の名門 天壇 赤坂店で提供します。

本コースにはベビーサイズのシャンパンが含まれており、前菜では京野菜とシャンパンのペアリングを楽しめます。



▲前菜3種・お肉の逸品とシャンパン

メイン料理では、特に写真映えするメニューの「お肉の逸品盛り合せ」や自家製のハンバーグとフォアグラを特製のソースで絡めた「ロッシーニ風 天壇特製ハンバーグ」、100gの厚みのある「シャトーブリアンのステーキ」といったクリスマスや年末にふさわしい贅沢な逸品を提供します。



▲ロッシーニ風 天壇特製ハンバーグ



▲シャトーブリアンのステーキ

スタッフが利用客の目の前で最高の状態で焼き上げて提供する焼物は、柔らかい歯ざわりが特徴の「和牛タン」と薄切りにしたタンにトリュフを包み込んだ「トリュフタン」、それぞれ異なる味付けで楽しむ「特上ロース」や「和牛ミスジの焼きしゃぶ」の赤身 2 種をコース限定メニューとして提供します。さらに天壇伝統の「お出汁で食べる京都焼肉」スタイルで、薄切りロースを3枚重ねて焼く「ミルフィーユロース」も提供します。



▲ミルフィーユロース・極上ミルフィーユロース



▲お出汁で食べる京都焼肉

デザートは京都 祇園辻利の抹茶を使用した『自家製パannaコッタ』を提供します。



▲自家製パannaコッタ 祇園辻利の抹茶風味

赤坂店はこれまで会食や接待などのビジネスシーンでの利用が多く、利用シーンや顧客層に合わせたコース提供を行ってききましたが、本コースはコース名である『福綏(ふくすい)』の意味にあるように「幸福にして安泰であること」を料理の中で感じていただくカップルやご夫婦向けの少人数での利用を想定した全13品の贅沢なコースです。「写真映え」と「京都」を意識したメニュー構成となっており、味・音・香りだけでなく目で見ても楽しく最後まで飽きずに、まるで京都を訪れたような非日常の食や体験ができます。

本コースは、安心して美味しく味わってもらうため、料理は全て1人1皿ずつ個別提供し、お肉はスタッフが換気に留意しながら眼前で焼き上げて提供します。

当店では検温やプライベートでの不要不急の集会への参加自粛、手洗いうがいなどの自社基準の健康チェックを満たしたスタッフが従事し、店内の感染拡大対策を万全に行なった上で料理を提供しています。そのため、落ち着いた空間で一品一品を丁寧に味わいながら、一年の締めくくりとして特別な時間を大切な人と安心して過ごすことができます。

### 【販売概要】



■コース名:福綏(ふくすい)コース

■販売価格: 15,000 円(税込)/1 人前

■販売期間: 2020年12月1日(火)~2020年12月31日(木)迄

■予約・注文方法

電話・店頭にて前日までの予約受付。

コース注文は1組につき2名様まで。

仕入れ状況により売り切れる場合あり。

### ■コース内容:

茹でタンのスープ/前菜3種とシャンパン\*1/お肉の逸品盛合せ/特選タンの塩焼(和牛タン・トリュフタン)/  
 特上ロース~天壇特製おろしポン酢ダレとともに~/和牛ミスジの焼きしゃぶ/天壇チョコレギサラダ/  
 ロッシーニ風 天壇特製ハンバーグ/シャトーブリアンのステーキ/ムルキムチ/  
 ミルフィーユコース・極上ミルフィーユコース/選べるお食事もの(スダチ冷麺・牛茶漬け)/  
 自家製パンナコッタ 祇園辻利の抹茶風味/

\*1 ノンアルコールも承ります。

### ■取り扱い店舗

[天壇赤坂店]

2013年にオープンした赤坂店は赤坂一ツ木通りに面したビルの2階にございます。店内は京都をイメージした個室やVIP個室などをご用意しており、カウンター席以外は全て個室のプライベート空間となっております。



住所:東京都港区赤坂4丁目3-6 A-FLAG 赤坂 2F

電話番号:(03)5575-5129

営業時間:ランチ 11:30~15:00(LO 14:30)

ディナー 17:30~23:30(LO 23:00)\*2

定休日:なし

アクセス:東京メトロ千代田線「赤坂駅」1番出口徒歩2分

東京メトロ丸の内線・銀座線「赤坂見附駅」10番出口徒歩5分

\*2 新型コロナウイルスの感染拡大に伴う東京都の要請に応じ、11月28日(土)から12月17日(木)までの20日間にかけて、22時までの短縮営業を実施しております。

【焼肉の名門 天壇のご紹介】

【創業】1965年1月 **[ 2020年、焼肉の名門 天壇はおかげさまで創業55周年。 ]**

【特徴】創業地は京都の祇園。京都は1人あたりの牛肉消費量が日本一になる年もあるほど\*1 牛肉大好きな街。食肉文化の発展しているそんな京都で、天壇は長らく認知度の高い地元の焼肉レストランとしてご愛顧いただきました。その秘密は上質な牛肉と秘伝のタレ。天壇の「つけタレ」は、牛骨スープをベースとした黄金色に透き通ったお出汁のような味わいでさっぱりしていてコクがあり、肉の旨みを引き立たせます。

京都では「洗いタレ」と呼ばれるタレを提供する焼肉店が多くありますが、天壇はその京都焼肉の原点として、創業以来変わらぬ味を提供し続けています。\*1総務省統計局 家計調査(平成27年(2015年)~29年(2017年)平均)より

【店舗一覧 天壇グループ 全10店舗】

1)「焼肉の名門 天壇」8店舗

京都：祇園本店・西院店・桂五条店・The Dining 山科店・北山店  
滋賀：草津店 / 東京：銀座店・赤坂店

2)「焼肉 TENDAN ニュースタイルビュッフェ」2店舗

京都：竹田店・宇治小倉店

URL <https://www.tendan.co.jp/>



▲京都 祇園本店

運営会社 株式会社 晃商  
本社所在地 京都市東山区宮川筋1丁目221  
代表者 代表取締役社長 新井 義淳  
資本金 3,000万円

ご取材に関するお問い合わせ先

「焼肉の名門 天壇」広報 (株晃商 内) 担当:日谷(ヒダニ)

TEL:075-531-1120(直通) MOB:080-7208-8622 MAIL:hidani@k-kosho.co.jp