NEW OPEN RELEASE

老舗おでん割烹
「こんぶや 恵比寿」
リニューアルオープンした恵比寿ガーデンプレイスに登場！！

メディア個別試食会開催！ 2月15日まで

11 月 28 日、恵比寿ガーデンプレイス 38 階のレストランフロアがリニューアルオープンしました。そのなかでも特に注目したいのが、西麻布、神楽坂の隠れ家立地に２店舗構える老舗おでん割烹「こんぶや」が同フロアに出店したこと。経営は、コメール（東京都港区、代表取締役社長 西山慎也氏）。新橋「今夜もワイン」、赤坂「宵の口」、中目黒、広尾、日本橋「JASMINE（ジャスミン）」などの多業態を都内で約 23 店舗展開する企業です。今回出店したおでん割烹「こんぶや」は、17 年前西麻布の路地裏に店を構えました。通好みの“隠れ家”感も、出汁をきかせたこだわりおでんも、お酒のセレクトも、それに合わせる肴のセンスもすべて、今も色褪せない名店の一つとして知られています。
この度、恵比寿ガーデンプレイス店オープンを記念してメディア様に向けて個別試食会を開催いたします。〈2 月 15 日まで〉

コンセプトは、“口説けるおでん屋”
羅臼昆布出汁でつくる創業から受け継いできた老舗の味

同店で料理長を務めるのは、ロイヤルパークホテル（横浜）やモスクワ、ローマの日本大使館などで板前として 20 年近くの実績を持つ、平野文史郎氏。創業以来の味を守りながら、平野氏が考案した恵比寿店オリジナルメニューも多数揃えます。メニューは、羅臼昆布出汁でつくる「おでん」を中心に構成。具材は「大根」「白滝」などの定番ものから、「フルーツトマト」「角煮とおもちの袋」「焼穴子の湯葉巻き」など、他では味わえないような変わり種も多種そろえています。一品料理は、旬の食材を取り入れ、洗練された創作和食が豊富。「牡蠣の昆布焼き」（1480 円）は、クリーミーな焼き牡蠣も見事だが、昆布をさらにこんがりと焼上げて酒のつまみとして出すというにくい演出も。ほかにも「海老芋とフォアグラのステーキ」（1730 円）や「くじらベーコン」（1250 円）、鮭の内臓を塩辛にした珍味「めふん」（380 円）など、料理長・平野氏の感性が存分に感じられる創作和食が皿を彩ります。

こんぶや 恵比寿 【運営会社】株式会社コメール

営業時間	【月～金】ランチ 11:30～14:30 / ディナー 17:30～23:00 【土・日・祝】ランチ 11:30～15:30 / ディナー 17:30～23:00
定休日	年中無休（施設営業日に準ずる）
坪数席数	60坪・70席
電　話	03-5422-8350
客単価	7000～8000円
住　所	東京都渋谷区恵比寿4-20-3 恵比寿ガーデンプレイスタワー 38F
アクセス	JR恵比寿駅東口より動く通路「恵比寿スカイウォーク」で5分

［本件に関するお問い合わせ、取材・試食会お申し込みは、FS Press（フードスタジアム株式会社内）大山までお願い致します。］

FS Press by foodstadium

FS Press
（フードスタジアム株式会社内）

〒150-0011
東京都渋谷区東3-24-4 高間ビル5F
TEL：03-5778-9806 / FAX：03-5539-4809
E-mail：ohyama@food-stadium.com