

WAKAKU 神楽坂 和楽

レトロモダンな雰囲気 神楽坂の隠れ家レストラン「和楽」 和洋折衷のメニューがパワーアップして登場！

和食の銘店「暗闇坂宮下」や表参道の洋食レストラン「洋食MIYASHITA」などを展開する、株式会社暗闇坂宮下（代表取締役：大塚啓 本社：東京都渋谷区）は、神楽坂の和洋折衷コンセプトの一軒家レストラン「和楽」のメニューをパワーアップさせます。

【大都会の真ん中の隠れ家レストランでゆったりと過ごす、至福のひと時】

江戸情緒が漂いつつも、常に新しいグルメの情報を発信している神楽坂。都心の賑わう喧騒から少し離れた筑土八幡の路地裏の奥に佇む、日本家屋を改装した隠れ家のような一軒家レストランがあります。

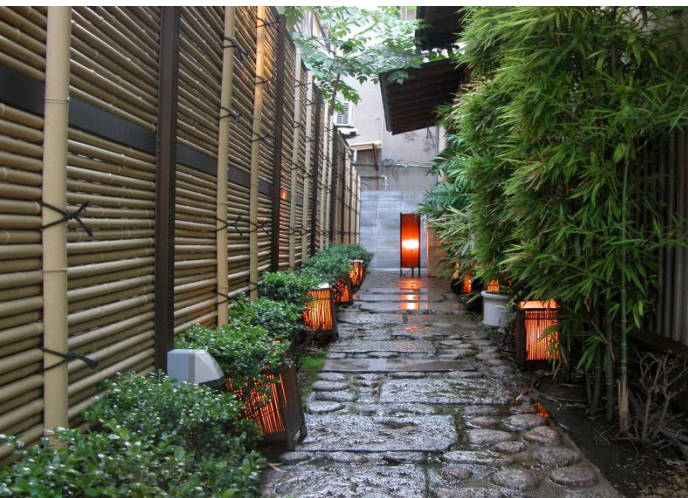
神楽坂に店を構えて、今年で9年目を迎える「和楽」。

「和」と「洋」がミックスされたレトロモダンな雰囲気は、まるで小さな頃に訪れたおばあちゃんの家のような懐かしさや安心感を感じることが出来ます。個室でランチを楽しみながら、周りを気にせず時間を忘れてゆったりとくつろげる空間が人気の秘密です。

何度も通いたくなる理由はそれだけではありません。

「おいしいものをちょっとずつ、いろいろな種類を食べたい」というわがままな大人女子の願いを叶えてくれるランチメニューをご用意。その中でも、「ぼんぼり花籠弁当」は一日10食限定販売の人気メニュー。季節やその日に仕入れる食材によって変わるラインナップは、何度でも来たくなるような飽きない味を提供しております。

ディナーメニューに関しても、コースもアラカルトも対応出来る豊富なラインナップが魅力。和洋折衷のお料理は彩り鮮やかな「見て楽しい、食べて楽しい」メニューを取り揃えております。



突き当りにある柔らかな光を頼りに石畳の道を進むとまるでタイムスリップしたかのような懐かしい玄関がお出迎え。



お部屋はレトロモダンな雰囲気。花や木の名前の着いた4つの個室は気兼ねなくゆっくり過ごせる癒しの空間です。

【神楽坂 和楽 詳細】

店名：神楽坂 和楽

所在地：東京都新宿区筑土八幡1-3 (TEL03-6280-8511)

営業時間：ランチ 11:30~15:00 デイナー 17:30~23:00(LO:22:00)

定休日：日曜日

客席数：80席

平均客単価：ランチ：1000円 デイナー：4000円

個室でのお食事から貸切の団体、パーティーまで対応可能です。

WARAKU 神楽坂 和楽



【ぼんぼり花籠弁当】

見た目もかわいい「ぼんぼり花籠弁当」。おいしいものをちょっとずつ、たくさん食べたい女性の気持ちも大満足。※季節によって品目が変わります。数量限定でのご提供です。



【国産牛と豚肉のパテ】

鰹出汁で炊いたアスパラの真ん中に玉ねぎで包んだ肉のパテ。ぴりっと辛いわさびドレッシングの海に浮かんだ肉のパテは、ワインとも日本酒とも相性がぴったりです。



【黒毛和牛のフィレステーキ】

鰹出汁を低温でじっくりと中まで入れてまわりを焼き上げました。八丁味噌入りのデミグラスソースがおいしさを引き立てます。

女子会や接待など、様々な用途でご利用が可能な神楽坂の一軒家和洋レストラン「和楽」。路地裏に佇む隠れ家で和洋折衷の季節メニューをお楽しみください。

＜本件に関するお問い合わせ＞
株式会社セリュックスホールディングス 広報担当：古川
TEL：03-5734-1460 FAX：03-5734-1461
E-mail：furukawa@redlobster.jp
HP：<http://www.celux.co.jp/>