

-PRESS RELEASE

2023年8月吉日  
株式会社山の上ホテル

門外不出の老舗の味を五感で楽しむ“食体験”  
東京ミッドタウン内「てんぷら山の上 Roppongi」  
2023年8月11日（金・祝日）リニューアル OPEN！！



山の上ホテル（東京都千代田区神田駿河台 1-1、総支配人：小長光 伸幸）では、来たる8月11日（金・祝日）東京ミッドタウン内に店を構える「てんぷら山の上 Roppongi」をリニューアル OPEN いたします。

1954年、神田駿河台の地にホテルと共に創業し、多くの文化人に愛され続ける門外不出の味わいが、六本木に初出店してから16周年を迎えました。美味しいものが街に溢れる今日この頃、新たに生まれ変わる新店舗には、伝統の料理だけでなくお客様への更なる「感動体験」の提供を目指し、これまで以上に踏み込んだ取り組みを随所にちりばめました。

文化薫る美しい「和」と重厚な「老舗クラシック感」を融合させた新たな意匠空間の中、料理長が現地まで足を運び信頼する生産者から選び抜いた“旬”の食材を、山の上の職人たちが最高の胡麻油を使い“匠”の技で、ひと品ずつ心を込めて揚げていきます。

季節の滋味を“てんぷら”を通して五感で味わう価値ある体験を、山の上ホテルならではのおもてなしと共に是非ご堪能ください。期間限定リニューアル記念コースもお薦めです。

<この件のお問い合わせ>

山の上ホテル 広報担当/ みねまつ やすひろ せきぐち さなえ 峯松 泰広・関口 早苗

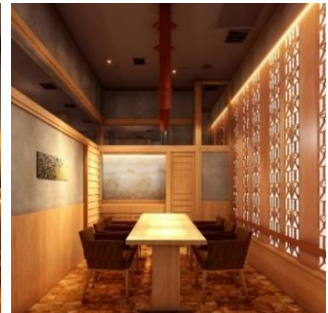
住所：東京都千代田区神田駿河台 1-1

TEL：03-3293-2317（直通） FAX：03-3233-4567(代表)

メールアドレス：[kikaku@yamanoue-hotel.co.jp](mailto:kikaku@yamanoue-hotel.co.jp)

### ① 文化薫る伝統の「和」と「老舗クラシック感」を融合させた新たな意匠

山海の自然をさりげなく表現した和紙、組子の格子や欄間など木をふんだんに使用した「和空間」に重厚感のあるシャンデリアを使用する事で、和洋折衷による「老舗クラシック感」を追加するなど六本木ならではの上品な空間に仕上げました。旧店舗に比べ照明計画も変更し、よりドラマチックな空間へと生まれ変わります。高い天井が象徴的な、ガラス張りワイドビューのカウンター席は六本木店にしかない人気の席です。“カラン、カラン”とてんぷらの揚がる心地よい音が響く臨場感あふれるテーブル席や、ビジネス・プライベートの会食に対応した個室も新設しました。様々なシーンで“食の体験”をお楽しみいただけます。



### ② 期間限定 リニューアル記念コース（ランチのみ）22,000円（税金・サービス料10%込）

名物の「生雲丹の大葉巻き」をはじめ、今回のリニューアル OPEN のために料理長が選び抜いた“旬”の食材をてんぷらにした、味わい尽くしのランチコースを期間限定でご提供いたします。※販売期間 2023年8月11日（金・祝日）～ 2023年10月31日（火）迄



※生雲丹の大葉巻き

活車海老（2尾）、魚介（5品）、野菜（6品）、  
かき揚げ（天井 または 天茶 または 天ばら）、赤出し、ご飯、香の物、アイスクリーム

#### 【名物「生雲丹の大葉巻き」について】

創業時よりお付き合いのある老舗業者より仕入れた上品な北海道産の生雲丹を贅沢に使用し、大葉で包み揚げていきます。外はカラッと薄衣と大葉の食感が爽やかです。その後にくる、濃厚で瑞々しい雲丹の旨みや味わいが口の中一杯にひろがる、とても贅沢な逸品です。

③ ディナータイムは、コース2本とお好みだけ。「本当に美味しい」選び抜いた“今食べてほしい”食材を丁寧に揚げていく、美味しさの“食体験”をご提供いたします。

**【てんぷら山の上 Roppongi お品書き】** ※詳しい内容は公式 HP をご確認ください

■ 昼のお献立

【コースメニュー】

- ・ 季節野菜のおまかせ ¥9,000

野菜の美味しさを一品一品知って頂ける、野菜を得意とする山の上の魅力が詰まったコースです。

- ・ おまかせ（イ） ¥12,000

江戸前のでんぷらを知って頂ける定番のコース。最後の食事には穴子を天井にして楽しんで頂けます。

- ・ おまかせ（ロ） ¥16,000

様々な素材の味わいを一品ずつ感じて頂き、最後に定番の海老と帆立のかき揚げで天井や天茶、塩味で混ぜ合わせる天ばらを選んで頂けるコースです。

【オリジナル】

- ・ 豪麓（ごうろく）天井 ¥10,000

「最高の素材を最高の器で楽しんで頂く事」をコンセプトにした特別なお食事。石川県の山中塗りで特別に依頼した大きな合鹿椀にご飯を盛り、選び抜いた旬の食材を揚げ、豪快に盛り合わせた“てんぷら”は「塩」でいただいてもよし、井つゆで頂いてもよしと、好みのスタイルでお楽しみいただけます。

【天井】

- ・ かき揚げ天井 ¥5,000

季節の野菜を加えた小海老と帆立のかき揚げ天井です。色々な食感、香りを楽しんで頂けます。

- ・ 季節の野菜天井 ¥4,600

旬の色とりどりの野菜をふんだんに使って目にも美しく多彩な野菜の美味しさを知って頂ける天井です。

■ 夜のお献立

【コースメニュー】

- ・ 「あやめ」 ¥25,000

先附の季節の小鉢と、料理長が足を運び、信頼する生産者から選び抜いた旬の食材を、丁寧に一品ずつお揚げしていくてんぷら山の上 Roppongi の夜のコースでございます。

- ・ 完全予約制「すみれ」 ¥30,000

「あやめ」コースに、より特別な“食材”や小鉢を取り入れた、是非味わっていただきたいコースです。日本の恵まれた山や海からの豊かな食材を集め、てんぷらでしか味わえない滋味を感じて頂きます。接待や大切な方とのひとときにぜひご用命くださいませ。

## 【てんぷら山の上について】

### 旬を食らう厳選食材、「目で、音で、香りで、食感で、味で」

創業時より多くの文豪や食通の文化人に愛され、また第一線で活躍する多くの料理人を輩出し続ける“老舗”山の上ホテルが継承する伝統の「てんぷら」。これまで代々受け継がれてきた“ご縁”や、料理長が現地まで足を運び信頼関係を築いてきた「生産者」から選び抜いた旬の味覚を惜しみなく使用した「こだわりの味」と、創業 70 年を迎える中で培われた山の上ホテルならではの「おもてなし」を存分にお楽しみいただけます。



店に入ると、ほのかに香る胡麻油のにおい。

席に着くと始まる美食の時間では、着物を着たスタッフが、今日これからお召し上がりいただく、“瑞々しい旬の野菜や魚介たち”を丁寧に説明してくれる。

カラン、カランと心地よい音を奏でてんぷらは、ひと品ずつ、揚げたてが運ばれる。

繊細な衣に「旬」とをじ込める山の上のてんぷらの“心”と“技”を大切に。

【てんぷら山の上 Roppongi】でしか味わえない、  
五感で感じる至福のひとつときをご提供いたします。

てんぷら  
山の上  
Roppongi

【店舗名】 てんぷら山の上 Roppongi

【場所】 東京都港区赤坂 九丁目 7 番 4 号 東京ミッドタウン内ガーデンテラス 3 階

【電話番号】 03-5413-3577 (店舗直通)

【営業時間】 ランチ 11:00~15:00 (L.O.14:00) ディナー 17:00~22:00 (L.O.20:30)

【席数】 カウンター 12 席、テーブル 24 席

【個室】 1 室 2~6 名様 ※室料 (昼/夜 共通) 12,100 円 (税・サ込)