



旧料亭をリノベーション、落ち着いた和の空間で味わう
日本料理店「赤坂 にのまえ」10月5日（木）オープン
日本各地から厳選した旬の食材を活かしたオリジナル日本料理

株式会社フード・イノベーション（本社:東京都台東区）は、赤坂の旧老舗料亭をリノベーション、落ち着いた和の空間で味わう日本料理店「赤坂 にのまえ」を2017年10月5日(木)に東京・赤坂にオープンいたします。

「赤坂 にのまえ」は、日本の古き良き時代のもつ雰囲気や浪漫を次世代へ繋ぎたいという創業者の思いからつくられました。赤坂の旧老舗料亭の良さを残しながら、リノベーションを加えることにより、プライベート感のある落ち着いた和の空間を作り出しています。

お料理は、「赤坂 にのまえ」が独自に厳選した日本各地の旬の新鮮な食材を使用、料理人が一品一品丁寧に仕上げています。昼食は5,000円コースと、10,000円コース、夕食は12,000円コース、20,000円コース、30,000円コースをご用意しております。

「赤坂 にのまえ」は、“お客様に美味しい料理をゆっくり堪能していただく”というコンセプトから、丁寧かつ優しいおもてなしをご提供いたします。特別な日や取引先との会食など、さまざまなシーンでご活用いただけます。



「赤坂にのまえ」内観



「赤坂にのまえ」料理イメージ

※写真は一例です。メニュー詳細につきましては、ご予約の際にお尋ねください。

◆「赤坂 にのまえ」店舗概要◆

【店名】赤坂 にのまえ

【住所】〒107-0052 東京都港区赤坂4丁目11-24

【開業日】2017年10月5日（木）

【価格】昼食/5,000円、10,000円（2コース）
夕食/12,000円、20,000円、30,000円（3コース）
※別途消費税、サービス料を頂戴いたします。

【営業時間】平日 11:30~13:30 (L.O.)、17:00~22:00 (L.O.)
土日・祝日 11:30~21:00 (L.O.)

【電話番号】03-6426-5185

【ホームページ】<http://ninomae.tokyo/>

- 【系列店舗情報】
1. 吉里 谷中（懐石料理）東京都台東区谷中3-2-6
 2. 吉里 柏（懐石料理、うなぎ料理）千葉県柏市中央町4-28
 3. かに福 柏（懐石料理、蟹・ふぐ料理）千葉県柏市中央町4-28
 4. 一はじめ（懐石料理）千葉県柏市中央町4-28
 5. やま田（日本料理）東京都中央区日本橋人形町1-9-2富士ビルB1F

※お部屋のご紹介につきましては、別紙をご参照ください。

株式会社フード・イノベーション
TEL: 03-5834-2081 FAX: 03-5834-2082
〒110-0001 東京都台東区谷中3-2-6
<http://ninomae.tokyo/>

このリリースに関するお問い合わせ先

株式会社フード・イノベーション 広報代行
(株)つきプランニング 担当：川端/外川
kawabata@tsuki-p.com
Tel: 03-6222-7115 / Fax: 03-6222-7116