

2021年12月8日(水)、伊勢丹新宿店 本館7階に

## 「浅草今半 きらく亭」がオープン

浅草今半グループ(株式会社今半、代表取締役社長：澤井映子)は、2021年12月8日(水)、伊勢丹新宿店本館7階にレストランをオープンいたします。秘伝の割り下を用い、浅めの鍋で焼くようにサッと煮る「浅草今半流すき焼」のほか、ステーキやハンバーグなど黒毛和牛雌牛の美味しさを最大限に生かした様々な料理を気軽にスタイルでお楽しみいただけます。

明治28年に本所吾妻橋で牛めし屋として創業以来、牛肉ひとすじに歩み続けてきた「浅草今半」が、浅草の粋と味をく気楽に味をえる「すき焼」をテーマに、伊勢丹新宿店にオープンする新レストラン【浅草今半 きらく亭】。

店内は、落ち着いた雰囲気のカウンターが9席と、テーブル席が32席(計41席)。浅草の雰囲気を感じられる装飾を施した空間で、ゆったりとお食事をお楽しみいただけます。

メニューは、お客様の目の前で調理する本格的な「すき焼」のほか、厨房内で作り上げるお手軽な「陶板すき焼」もご用意。「すき焼」の新たな楽しみ方をご提案いたします。また、旨味を存分に堪能できる赤身ステーキや、すき焼やステーキの端材を使用した贅沢なハンバーグなど黒毛和牛雌牛の美味しさと可能性を感じさせる料理の数々は、125年以上牛肉にこだわり続ける浅草今半だからこその味わいです。

買い物の途中や、お仕事帰りのお食事に。お一人でもグループでもお食事をお楽しみいただける空間とメニューで皆様をお迎えいたします。浅草今半ならではの「粋な味」とおもてなしを、ぜひ新宿でご堪能ください。

### ◆「浅草今半 きらく亭」概要

【所在地】 〒160-0022 東京都新宿区新宿 3-14-1  
伊勢丹新宿店 本館7階  
レストラン街「イートパラダイス」

【最寄り駅】 「東京メトロ丸ノ内線」新宿三丁目駅  
伊勢丹方面改札より 徒歩1分

【席数】 カウンター 9席  
テーブル 32席  
・4名様テーブル×7卓  
・2名様テーブル×2卓

【営業時間】 11:00~22:00 (ラストオーダー 21:00)

【定休日】 伊勢丹新宿店の営業日に準ずる

【電話番号】 03-3356-2329



店舗外観イメージ



店舗内観イメージ

※設備の都合により、お客様のテーブルにてお召し上がりいただく「すき焼コース」をご提供できる席が限られます。そのため、ご提供までにお待ち時間が発生する可能性がございますのでご了承ください。

※ご予約につきましては、「すき焼コース」のご注文に限り、お電話にて承ります。

ご予約の詳細は、店舗スタッフまでお問い合わせください。

◆「浅草今半 きらく亭」メニューのご紹介(一部抜粋) ※価格は全て税込です。

◇グランドメニュー(終日ご提供)◇



すき焼コース【白鷺】  
¥8,800

◇ランチメニュー(~16:00 ご提供)◇



陶板すき焼昼膳  
¥3,850

◇ディナーメニュー(16:00~ご提供)◇



赤身ステーキ御膳  
¥4,180

◇ランチメニュー(~16:00 ご提供)◇



ハンバーグステーキ昼膳  
¥2,750 ※一日10食限定

◆「浅草今半 きらく亭」オープニング記念ランチメニュー ※価格は全て税込です。

但馬牛(たじまうし)ロースすき焼丼 ¥2,200 / 但馬牛(たじまうし)ヒレスステーキ丼 ¥2,750

【12月14日(火)までのご提供・各一日限定10食】

浅草今半・契約牧場「盛本牧場」産 但馬牛(たじまうし)の経産牛を使用したメニューをオープニング記念メニューとしてご提供いたします。神戸ビーフ生産者を代表する匠・盛本和喜氏が愛情をこめて育てた但馬牛(たじまうし)の旨味をご堪能いただけます。

※オープニング記念として、ご来店のお客様 先着 300 名様に「浅草今半オリジナル カラーコースター」をプレゼントいたします。(なくなり次第終了)



たじまうし  
但馬牛ロースすき焼丼  
¥2,200 ※各日10食限定

<会社概要>

株式会社今半(浅草今半グループ)

【所在地】東京都台東区西浅草 2-17-4

【創業】明治 28(1895)年 4月

【資本金】株式会社 今半 1,000 万円/株式会社 高伴 1,000 万円

【事業内容】牛肉佃煮製造販売 精肉加工販売 弁当製造販売 レストラン事業 他

<浅草今半コーポレートサイト> <https://www.asakusaimahan.co.jp>

<浅草今半公式 Instagram > <https://www.instagram.com/asakusaimahan/>

<本件に関するお問い合わせ>

株式会社今半 広報課 加藤(カトウ)までお願いいたします。

TEL : 03-3842-8657 FAX : 03-5828-0669 E-mail : pr@asakusaimahan.co.jp