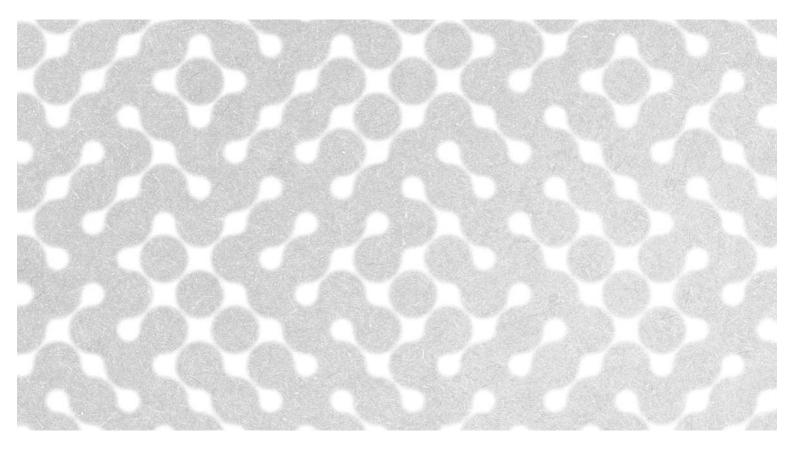


湯島「廚 菓子 くろぎ」 11月 28日 (土) 開店





厨菓子ろぎ

この度、一客一亭の思いを込めた新店舗 湯島「廚 菓子 くろぎ」が、【甘味割烹】という新たな提案 とともに、湯島の日本家屋に開店いたします。

当店では和菓子だけではなく、日本料理 「くろぎ」仕込の出汁巻き卵や おかずを加えた「赤飯膳」もお召し上がりいただけます



「廚」の意、「職人の手仕事」一つ一つをお客様にお伝えしたい、という思いを銘として、 一層出来たての和菓子を提供いたします。

今までの感謝の思いを胸に、「おぜんざい」や「葛切り/もち」「季節のかき氷 各種」「赤飯膳」など、それぞれのお菓子を少しずつ召し上がっていただけるメニューをご用意させていただきました。



新店 湯島「廚 菓子くろぎ」 開店のご挨拶

皆様には格別のご愛顧を頂いております、PARCO_ya「廚 otona くろぎ」は今年11月で 3周年を迎えさせて頂きました。長きに渡るご愛顧に感謝申し上げます共に、これからも よろしくお願いいたします。

そして新たに、「廚(くりや)」の意味する「職人の丁寧な手仕事」の一つ一つをより 一層お客様へお伝えしたいという思いを込めて、十数年前に「くろぎ」が生まれた湯島の 日本家屋で、新たに湯島「廚 菓子 くろぎ」を始めさせていただきます。

四季折々を大切に、日本文化である和菓子やお茶を世界に発信できる店づくりにしていき たいと思っております。

数寄屋造りの様式にカウンター席を設け、甘味割烹というスタイルで一層の作りたてを提供いたします。

「廚」の世界観をより感じて頂けることと思っております。

お近くにお越しの際は是非一度お立ち寄りいただければ幸いでございます。

令和二年 十一月吉日

日本料理 芝大門「くろぎ」 店主 黒木 純

PARCO_ya「廚 otona くろぎ」では、オープン以来、格別のご愛顧をいただきありがとうございます。

今後も真心を込めて、一層のおもてなしをご提案いたします。

新店舗となる湯島「廚 菓子 くろぎ」では、季節のかき氷や葛切り、おぜんざいなど、それぞれを少しずつお選びいただけるようなセットメニューをご用意させていただきました。 その日の気候や、気分に合わせてお好みのセットをお召し上がりいただけます。

新店舗ではより一層、一客一亭の店づくりを心がけさせていただきますため、今後とも何 卒、格別のお引き立てを賜りますようお願い申し上げます

湯島「廚 菓子 くろぎ」 店主 清藤亮佑



日本料理「くろぎ」店主 黒木 純プロフィール

1978年宮崎県有数の割烹料理店を営む両親の下に生まれる。18歳にして料理人を目指 して上京。名だたる名店で修業を重ね、経験と技を積み上げ、2010年に東京 湯島「くろ ぎ | のオーナーシェフとなる。

2012年10月にオンエアされた「アイアンシェフ」では、新たな「和の鉄人」として登 場し、「若き鉄人」として注目を集める。

2016年3月よりJAL機内食ビジネスクラス担当。6月より好評のため4路線を21路線に 拡大。

2017年3月に本家「くろぎ」が、お客様により一層の手厚いおもてなしをするために 芝大門へ移転。日本料理研鑽会の一員となり、和食文化発展の一翼を担う。

2018年 3月、中国「ホテルベラージオ上海」に隈研吾氏設計で「くろぎ上海」をオー プン。アリババランキングアプリで開業21日にして第一位になる。

2019年 4月からJR東日本の本格的クルーズトレイン「TRAIN SUITE 四季島」で和食 の提供開始。

4月29日に、本物の和食を中国国内で普及していくことを目的とした「日本料理アカデ ミー・中国」が発足し、黒木 純が理事長に就任。



日本料理 芝大門「くろぎ」 店主 黒木 純



「くろぎ」店舗玄関



「くろぎ」店内



厨菓子(分片)

湯島「廚 菓子 くろぎ」お品書き

■「廚菓子セット」 菓子二種 組み合わせ 2,800円 (税込)

銘々Ⅲに盛り付けた「蕨もち」「季節食材のかき氷 各種」「おぜんざい」などの中より、 お好みの甘味を二種お選びいただけます。食後には、抹茶や珈琲などがついています。

(例) 「かき氷 1種 + おぜんざい」「かき氷 1種 + かき氷 1種」「蕨もち + 葛切り」など



「かき氷 富士山/季節食材 各種」



「蕨もち」

■「甘味割烹コース」 4,200円 (税込) ご予約いただけます。

季節の食材を使用した和菓子やかき氷、「くろぎ名物 焼き胡麻豆腐」や「赤飯膳」などを献立に入れたコースをご用意しております。

ご予約もいただけますため、お気軽に店舗へお問い合わせください。

ご予約電話番号: 03-5817-8121 (予約受付時間: 水曜日定休を除いた 11 - 17時)



「焼き胡麻豆腐」



「赤飯膳 |



湯島「廚 菓子 くろぎ」

〒113-0034 東京都文京区湯島 3-35-1

Tel: 03-5817-8121

Open :11 - 19時 (L.O.18時)

Closed:水曜日定休

湯島「廚 菓子 くろぎ」は、千代田線 湯島駅 出口4からすぐ、上野御徒町駅 からは4分程度です。

廚 各店舗 「LINE公式アカウント」 POINTCARD・店舗紹介・インスタなどが ご覧いただけます。

LINE公式 ID

@889nodkc

今ご登録いただけますと、11月28日から使える 湯島「廚 菓子 くろぎ」と上野「廚otonaくろぎ」 【500円割引券】を取得いただけます。

店屋住所



本家「くろぎ」

住所:東京都港区芝大門1-7-10

電話: 03-6452-9039

営業時間: 昼12:00~14:30 夜17:00~23:00 定休日:日曜日・月曜日・祝日・年末年始



湯島「廚 菓子 くろぎ」

住所:東京都文京区湯島 3-35-1

電話:03-5817-8121 (予約受付時間 11-17時)

営業時間: 11 - 19時 (L.O.18時)

17時開始 (甘味割烹コース:要予約)

定休日:水曜日



「廚 菓子 くろぎ」

住所:東京都文京区本郷7-3-1

国立大学法人 東京大学 本郷キャンパス春日門側

ダイワユビキタス学術研究館 1 階

*東京大学閉鎖中のため休業中



「廚 otona くろぎ」

住所:東京都台東区上野3-24-6 パルコヤ1階

電話:03-6284-2796 営業時間:10:00~20:00



「くろぎ茶々」

住所:東京都中央区銀座6-10-1 GINZA SIX B2F

電話: 03-6264-5754 営業時間: 10:30~20:30



「実家くろぎ |

住所:宮崎県宮崎市山崎町浜山

シェラトン・グランデ・オーシャンリゾート1階

電話:0985-24-0910

営業時間:12:00~13:00 17:30~22:00 日曜営業



「上海くろぎ」

上海苏宁宝丽嘉酒店一楼

200080 上海市虹口区北苏州路 188 号

Tel. (021)3603-0171

Bellagio Shanghai Hotel 1F

No.188 Beisuzhou Road, Hongkou District, 200080 Shangai, China