

東京の感性で表現する郷土

日本料理 斗南（となみ） 神楽坂に開業

平成二十九年六月五日（月）オープン

麻布に本店を構える暗闇坂宮下（経営株式会社僖成 代表取締役 齊藤道明）の新ブランド「日本料理 斗南（となみ）」が、新宿区神楽坂に平成二十九年六月五日（月）に開業致します。

東京の感性を取り入れた「郷土」

東京・暗闇坂宮下で経験を積んだ中田料理長が、日本の郷土をテーマに伝統的な手法を大切にしながらも東京で培った感性で表現する新たな日本食を表現致します。

現代では、流通網や加工技術の発達により日本の郷土料理が忘れ去られております。季節の訪れを感じさせる風物詩として、またその土地を訪れた際に振る舞われたもてなしの食として郷土の味がありました。この郷土料理を、東京の料理人の感性で新たな日本食として表現致します。昼は、三種の献立をご用意、旬の食材を彩り良く盛り付けた前菜・温物造り・名物炊き込みごはんなどを楽しめる神楽御膳（三五〇〇円）、夜は八〇〇円よりコースをお楽しみいただけます。東京で出会う郷土の素材を余すことなくお楽しみ頂けます。

伝統×現代を表現した「空間」

我々が育まれいづく大地に由来する「呼吸する土」、白を基調に曲線を取り入れた漆喰の土壁に囲まれたお部屋と、モダンで上品な印象のカウンター、職人が一枚一枚仕上げた箔シートの本物の質感、島根県の吉原木工所の組子を使用した扉、変化していく時代に合わせ、洗練されたモダンスタイルに伝統的手法と現代の感性、技術を組み合わせる事で生まれた空間を表現しました。

店舗名 日本料理 斗南（にほんりょうり となみ）

住所 東京都新宿区神楽坂三二二一三二 大宗第三ビル一階

電話 〇三（六二二八）一九八四

営業時間 昼 一二時～一五時 夜 一八時～二三時

個室四室（テーブル二席、四席、座敷六席、八席）カウンター七席

本件に関するお問い合わせ

株式会社 僖成（きなり）

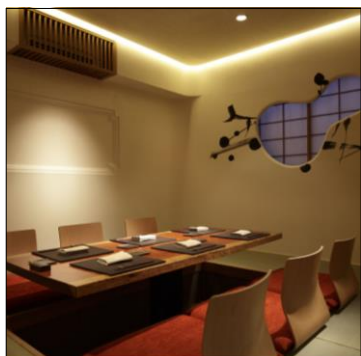
広報 大沢

メール ohsawa@celux.co.jp 電話 03（6451）1720

住所 東京都渋谷区渋谷二一六一四 テイルウィンド青山二階



モダンで上品な印象のカウンター、職人が一枚一枚仕上げた箔シート（中央）



漆喰の土壁に囲まれたお部屋



現代の手法や東京で培った感性で表現する新たな日本食を表現。



店舗ロゴ

