

"新ブランド登場"

## 安楽亭「楽」コンセプト 井の頭通り店オープン(9/21)のお知らせ

株式会社安楽亭(本社:埼玉県さいたま市、代表取締役社長:柳 時機)は、お客様の更なる本物志向にお応えできるよう、**安楽亭「楽」コンセプト**ブランドを立ち上げました。その1号店として、東京都武蔵野市に**安楽亭「楽」コンセプト**井の頭通り店を9月21日にオープンいたします。

**安楽亭「楽」コンセプト**井の頭通り店は、ファミリーからシニア層まで世代を問わずおくつろぎいただける空間を目指し、メニューやサービス・空間・音楽に至るまでとことん吟味いたしました。

まずメニューでは、おなじみの安楽亭ブランドメニューに加え、当社の他ブランドとコラボレートしたこだわりメニューをご用意いたしました。さらに、お客様の嗜好にフレキシブルにお応えできるよう、季節ごとのメニューも追加してまいります。もちろん主力商品の焼肉についても、松阪牛をはじめとしたプレミアム和牛をリーズナブルな価格でご提供するほか、希少部位も数多く取り揃えております。

また、お客様にリラックスしていただけるよう、演出にもこだわりました。ランチタイム・カフェタイム・ディナータイム・パーティタイムのそれぞれでメニューや照明・音楽を変えるなど、時間ごとに趣向を凝らしております。

そして、**安楽亭「楽」コンセプト**井の頭通り店は、お食事で満足していただくことはもとより、地域のコミュニケーションスペースとして地域社会に貢献できるよう努めてまいります。例えば、地域の方々の写真や絵画などの作品を展示するといった文化的活動の支援を積極的にすすめることで、地域に根ざした営業活動を行っていきたいと考えております。

お客さまにより「楽しんで」「リラックスして」いただけるよう、これからも更なるクオリティーの追求を目指してまいります。安楽亭の新しい試みにどうぞご期待ください。





松阪牛 & 米沢牛 & 神戸牛

松阪牛は、霜降のきめ細かさばかりでなく、肉質の柔らかさや脂肪分に独特の甘さを持つ、世界に誇れるブランド牛です。「楽」コンセプトでは、松阪牛をはじめとする、最高級クラスの厳選した銘柄和牛を特に取り揃えた、リーズナブルな価格で提供いたします。是非、この機会に世界一の牛肉の味をお試しください。



**楽カルビ** (松阪牛 & 米沢牛 & 神戸牛)  
適度な霜降、まろやかさと舌ざわりの旨味をご堪能ください。

1,380円

**上ロース** (松阪牛 & 米沢牛 & 神戸牛)  
柔らかさと甘味が特徴で、濃厚な味を楽しんで頂けます。

1,680円

**上カルビ** (松阪牛 & 米沢牛 & 神戸牛)  
厳選した柔らかい部分のみを使用し、旨味と甘味のバランスの取れたカルビです。

2,300円



**特選霜降りカルビ** (松阪牛 & 米沢牛 & 神戸牛)  
純麗な霜降り肉だけが持つ、繊細で甘味のある味が特徴の最高級カルビです。

3,280円

和牛特選

数百キロを超す大きな和牛からほんの数キログラムしか取ることが出来ない為、「希少部位」と呼ばれる焼肉通のみぞ知る貴重価値の高いお肉があります。その中でも、霜降の入り具合の指標である肉質等級4等級以上の和牛に限定した「プレミアム和牛」を御用意致しました。バランスの取れた芳醇な香りと旨味を是非お試しください。

塩へのこだわり  
「とっぺん塩」。

釜炊きの熱によりミネラル分を損なう事がないよう、完全天日干にこだわった岩塩。ミネラルを豊富に含んだがりが塩を包み込んでいますので、旨味、味、丸み、柔らかさを感じます。長崎五島列島の豊かなミネラルを豊富に含んだ日本のおすすめの岩塩です。



**和牛特選はねした** (岩塩)

はねしたは肩ロースのロース芯の下にあるお肉で、芸術的な霜降が特徴の部位です。

2,400円

**和牛特選かいのみ** (岩塩)

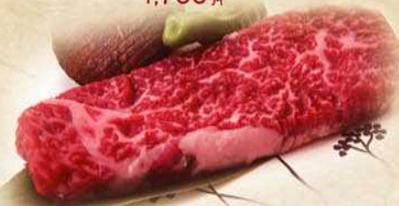
ヒレ肉から繋がっている部位で、貝の形をしていることからこの呼び名がついています。脂肪が少ないのであっさり好みの方にお勧めです。

1,700円

**和牛特選いちぼ** (岩塩)

モモの赤味の中で最も柔らかく旨味の強い部位、サーロインよりも脂肪が少なめでキメが非常に細かい「芯部位」のみにこだわった希少価値の高い一品

1,700円



**和牛特選みすじ** (岩塩)

肩の内側、人間で言う肩甲骨の辺りのお肉で赤味の比率が高く、味の濃い霜降が入りやすい最上部位。あまり動かさない所なので非常に柔らかい。強火でさっと炙ってお召し上がり下さい。

2,000円

タン・ホルモン

**国産牛ハラミ**

深い味わいと溢れ出す旨味。国産ハラミの美味しい部分を賢気に選別してから、ご提供いたします。

980円

**国産牛赤センマイ** (ギアラ)

脂肪が適度に付いて甘いホルモンです。

680円

**国産牛タン**

国産ならではの旨味をお楽しみください。

1,150円

**国産牛ハツ**

心臓部分で、コリコリとした歯ざわりで嚼がありません。

680円

**国産牛上タン**

旨味たっぷりの霜降牛タンです。

1,480円

**国産牛仔袋**

低脂肪で、高タンパク。コリコリした歯ごたえをお楽しみ下さい。

680円

楽 × こだわりコラボレート  
フランスワイン専門店 LaVinee

## ソムリエの選んだ フランス直送ワイン



LaVinee  
店長 阿保孝史

恵比寿ガーデンプレイスにあるフランスワイン専門店のラ・ヴィネ。販売を担当する5人のスタッフは全員がソムリエという他には見る事の無い特別なスタイルです。取り扱うワインは、スタッフが直接フランスの地方を巡り、自ら買付けてきたものばかりですので、他では見る事の無い地方色豊かな珍しくも美味しいワインを取り揃えています。その多様なスタイルのワインの中から、店長が自信をもってセレクトしたワインをご紹介しますので是非お試しください。

ワイン赤	3,800円 4,800円 7,000円
ワイン白	3,800円 4,800円 7,000円
スパークリングワイン	3,600円
シャンパン	9,000円

※季節によってワインのセレクトは変わります。スタッフまでお問い合わせください。

## ワインに合う オードブル

本日のオードブル 520円

牛肉とチーズのオードブル  
クリームチーズとアボカドのオリーブ  
オイルレモン和え 980円



※日によって内容が異なります。  
スタッフまでお問い合わせください。  
※20歳未満のお客様・お車を運転されるお客様への  
アルコール飲料の販売はお断り致します。

楽 × こだわりコラボレート  
やなか珈琲 湯島店

## 田中さんのこだわり珈琲



やなか珈琲湯島店  
店主 田中 暁

やなか珈琲は世界各地で収穫されているコーヒー豆の中から良いものだけを生豆の状態で購入しています。(中には胚芽が生きている殻付きの状態の豆もあります) それをできるだけ新鮮な状態で味わっていただく為、店舗からの注文毎に生豆から焙煎してご提供します。今回当店でご紹介する珈琲はその時期一番のお勧めをやなか珈琲湯島店店主の田中さんが厳選したものです。こだわりの原料と焙煎したての新鮮なコーヒーの味を是非お試しください。

こだわり珈琲 350円

楽 × こだわりコラボレート  
トゥロワムスカテル

## プレミアムジェラート

トゥロワムスカテルのジェラートは熟練した職人の素材に対するこだわりの心を生かし、本当に新鮮なもの、本当に美味しいものだけを厳選し製造しています。低脂肪で糖分も控えめのヘルシーなデザートですが、素材がもつ特長を生かした弊社独自の製造法により、滑らかでさっぱりした中にもコクのある味わいを演出しています。多くの三ツ星レストランや有名料亭でも使われているこだわりのトゥロワムスカテルジェラートをお試しください。



- 3種の和風ジェラート 480円  
・ 笹・京きなこ黒蜜・黒ゴマ
- 3種のフルーティジェラート 480円  
・ シークワーサー・マンゴー・季節限定
- 3種の定番ジェラート 480円  
・ ロイヤルブルボン・ロイヤルミルクチョコレート・プリンセシアン

### 各種ジェラート単品メニュー承ります

- ・ 笹
- ・ 京きなこ黒蜜
- ・ 黒ゴマ
- ・ シークワーサー
- ・ マンゴー
- ・ 季節限定
- ・ ロイヤルブルボン
- ・ ロイヤルミルクチョコレート
- ・ プリンセシアン
- ・ うこん
- ・ 泡盛
- ・ ブルーハワイ 各280円

※泡盛とブルーハワイは、アルコールがはいておりますのでお気をつけください。

※季節限定ジェラートについてはスタッフまでお問い合わせください。



ANRAKUTEI

楽  
CONCEPT

専用駐車場  
18台

## 井の頭通り店

0422(45)1419  
武蔵野市吉祥寺南町3-24  
OPEN/AM11:30-翌AM5:00