



銀座に高級焼肉『和牛の匠 銀座 小六』5/7(月)オープン

こだわりの和牛懐石であたらしい焼肉の愉しみ方をご提案

ビジネスホテル『ドリーミン』などを展開する株式会社 共立メンテナンスのグループ企業、株式会社 共立フーズサービス（代表取締役社長 樽松聖／本社：東京都千代田区）は、『和牛の匠 銀座 小六（わぎゅうのたくみ ぎんざ ころく）』を2018年5月7日(月)にグランドオープンいたします。

『和牛の匠 銀座 小六』は、新和風の上品なしつらえの中でこだわりの和牛焼肉懐石が愉しめるお店をコンセプトにいたしました。

当社がこれまで培ってきた「食」への情熱を集結した新業態です。

厳選された和牛のこだわりのみならず、四季折々の美味しさを取り入れた珠玉の前菜から

お食事やデザートにまでこだわった懐石料理をご提供いたします。

明るく、優しい印象の白木調で統一された店内は、プライベートに配慮した半個室席と

開放感あふれる窓際のお席からお選びいただけます。

すべてのお席は椅子席仕様で、お子様からご年配のお客様まで安心してお寛ぎいただけます。

ご接待での活用はもちろん、ご家族や恋人など“大切な人”とのひとときを心地良い空間でお寛ぎください。



店舗入口



4~6名様用の半個室



食事膳がお選びいただける月懐石膳

【店舗概要】

店舗名：和牛の匠 銀座 小六（わぎゅうのたくみ ぎんざ ころく）

所在地：東京都中央区銀座7-6-10 アソルティ銀座花椿通りビル8階 電話：03-5962-8569

アクセス：東京メトロ銀座駅より徒歩約7分 / 東京メトロ・JR新橋駅より徒歩約7分

定休日：年中無休（夏季休暇・年末年始・GWはお問い合わせください）

営業時間：月～金 11:30～14:30（LO 14:00） / 17:00～深夜3:30（LO 深夜3:00） 土日祝 11:30～22:00（LO 21:00）

席数：34席 グランドオープン：2018年5月7日(月)11:30～ URL：<https://ginzakoroku.jp/>

価格帯：昼 1,200円～ / 夜 13,000～20,000円

メニュー：3種類の焼肉懐石膳をはじめ、サーロイン、シャトーブリアン、牛とろ寿司、牛テールコンソメのスープ など

（メニューは季節によって変動します）

※当店は、認定生食用食肉取扱者等設置設備です。



[お問い合わせ先]

株式会社 共立メンテナンス 人事総務本部 広報室 清水真紀・橋本欣吾

〒101-8621 東京都千代田区外神田2-18-8 TEL:03-5295-7072 FAX:03-5295-7061 EMAIL:hassy@dormy.co.jp