

ランチのレシート額がそのまま当日のディナー割引券に変身！ 京都・祇園の韓国料理店が「ランチ無料」サービス

9月17日(土)～祇園の賑わいが戻るまで、日本料理と韓国料理を融合させた新メニュー発売記念

飲食店を運営する株式会社港Project（本社：兵庫県加東市、代表：松浦 甲子郎）は2022年9月17日（土）より、京都・祇園の韓国料理店「祇園 かんかんでり 麗(れい)」で日本料理と韓国料理を融合した「京×韓 会席コース」（6,000円）を提供いたします。新メニュー発売を記念し、ランチでご利用いただいたレシートを当日のディナーに持参すると、ディナー料金からランチ料金分を割引くサービス「祇園でランチ無料」を実施いたします。 ※価格は全て税込



日本料理と韓国料理を融合させた「京×韓 会席コース」



192通り楽しめる祇園「九節板」ランチ

■ 祇園の賑わいが戻るまで続けます！ランチが実質無料になるお得過ぎるサービス

「祇園 かんかんでり 麗」は2021年11月、スンドゥブとサムギョブサルが看板メニューの「韓辛DELI」のプレミアムな新業態店としてオープンしました。京野菜や京都ぽーく、丹波地どりなど、京都産の食材にこだわった韓国料理をご提供しています。今回、日本料理と韓国料理を融合し、さらに進化させた「京×韓 会席コース」を考案しました。韓国焼酎から煮出した土瓶蒸しや牛の肉と骨を煮込んだソルロンタンを出汁に使った茶碗蒸しなど全24品をご用意しました。

現在、新型コロナウイルス感染拡大の第7波を受け、特にディナーの客足は減っています。ランチタイムは、韓国の伝統的な器「九節板（クジヨルパン）」に盛り付けた韓国惣菜とメイン料理やご飯が選べるボリュームたっぷりの「祇園『九節板』ランチ」（1,980円）が好評ですが、採算度外視のランチ営業だけでは経営が厳しく、ディナーにもご来店いただきたいと「祇園でランチ無料」を企画しました。

「祇園でランチ無料」とは、1日2度のご来店で、ランチを実質無料で食べられるお得なサービスです。ランチをご利用のお客様が、当日のディナーで新メニュー「京×韓 会席コース」をご注文いただくと、ディナー料金からランチ料金分を割引きます。ランチは京食材を使ったスタンダードな韓国料理ですが、ディナーで提供する新メニュー「京×韓 会席コース」は日本料理を融合させた新感覚の韓国料理ですので、飽きずにお楽しみいただけたと思います。

■「祇園でランチ無料」概要

- 実施期間 : 2022年9月17日（土）～祇園の賑わいが戻るまで
提供時間 : ランチ＝11時30分～15時、ディナー＝17時～24時（日・祝日は22時まで）
実施店舗 : 祇園 かんかんでり 麗（京都市東山区新橋通大和大路東入ル2丁橋本町391）
内 容 : ランチでご利用のレシートを当日のディナーに持参すると、ディナー料金からランチ料金分を割引きます
利用方法 : ①ランチで祇園「九節板」ランチ（1,980円）をご注文
②ディナーで再度来店し、「京×韓 会席コース」（6,000円）をご注文
③会計時に当日のランチのレシートを提示すると、ディナー料金からランチ料金を割引きます
条 件 : ランチご利用日の当日ディナーのみ有効、ランチご利用の本人に限ります

< 取材に関するお問い合わせ >

■ **新メニュー「京×韓 会席コース」(6,000円)** ※季節により一部メニューが変わることがございます、価格は全て税込
 日本料理と韓国料理を融合した全24品のコースです。京野菜や湯葉、京都ぼーくなど京食材をふんだんに使用しています。

【韓国惣菜】 **京×韓 韓国惣菜九点盛**

八角形の伝統的な器「九節板」に、おかわり自由の9種類の韓国惣菜を盛り合わせました

【椀物】 **丹波しめじと浅利の韓国風土瓶蒸し**

あさりと丹波しめじを韓国焼酎を使い土瓶蒸しに

【お造り】 **宮城産本マグロユッケ、水蛸と京生湯葉のフェ、ウニキムチのせ韓流うにく**

刺身を韓国風のアレンジ

【冷菜】 **自家製カンジャンケジャン・カンジャンセウ**

生のワタリガニやエビを自家製醤油や生姜、トウガラシに付け込んだ一品

【煮物】 **穴子と堀川ごぼうの煮付け(チョリム)**

穴子とゴボウを醤油やコチュジャンで甘辛く煮漬けました

【焼物】 **京都ぼーくのサムギョプサル、内地産鱧(はも)のプルコギ**

スタッフがテーブルにある鉄板で焼きたてを提供します

【箸休め】 **手作り京野菜のキムチ、京鴨のソルロンタン茶碗蒸し**

季節の野菜のキムチと牛の肉や骨を煮込んだソルロンタンを出汁に使った茶碗蒸しをご用意

【ご飯】 **韓国手まり寿司とスープ もしくは 特製アワビ粥**

京鴨やエビがのった一口サイズのお寿司かアワビの旨味を引き出した贅沢なお粥をお選びいただけます

【デザート】 **京抹茶アイスと菓菓、五味子(オミジャ)茶**

ほろ苦い抹茶アイスと伝統菓子の菓菓に、赤い色が鮮やかな甘酸っぱい五味子茶をセットに

■ **祇園「九節板」ランチ(1,980円)**

メイン料理・ごはん・韓国茶から、それぞれお一つずつお選びいただけます。全192通りの組み合わせをお楽しみいただけます。

【本日の九節板】 **チヂミ・トッポギ・チャプチェなど9種類の惣菜の盛り合わせ**

【メイン料理】 **12種類から1品**

- ①京鴨と丹波しめじのチーズスンドゥブ ②京都ぼーくのスンドゥブ ③京野菜たっぷりのスンドゥブ ④海老と牡蠣のスンドゥブ
 ⑤じっくり煮込んだ牛テールスープ ⑥骨付き若鶏のサムゲタン ⑦柔らか豚角煮ジャジャン麺 ⑧京野菜ジャジャン麺
 ⑨京鴨と九条ネギのカルグクス ⑩韓国冷麺 ⑪京豆乳冷麺(congkks) ⑫京野菜のピリ辛ピビン麺

【ごはん】 **4種類から1品**

- ①京野菜ナムルのキンパ ②ユブチョパブ(韓国いなり) ③白ごはん ④玄米ごはん

【韓国茶】 **4種類から1杯**

- ①柚子茶 ②菊花茶 ③五味子茶 ④ザクロ茶

【茶菓子】 **菓菓**

※お食事中は、コーン茶をポットでご提供いたします



京鴨と丹波しめじのチーズスンドゥブ



ユブチョパブ

■ **「祇園 かんかんでり 麗」店舗概要**

所在地 : 京都市東山区新橋通大和通路東入ル2丁橋本町391
 電話番号 : 075-744-1063
 営業時間 : ランチ=11時30分~15時、ディナー=17時~24時
 席数 : 42席【1階=14席、2階=28席(個室7室)】
 客単価 : ランチ=1,980円、ディナー=約5,500円
 店舗面積 : 約186平方メートル(1~3階) 定休日 : なし
 ホームページ : <https://kdns401.gorp.jp/>



店舗外観

< **取材に関するお問い合わせ** >

『祇園 かんかんでり 麗』 広報事務局 担当：岡本 TEL：06-4708-3766 EMAIL：pr@raple.co.jp