

寿司×フレンチの融合、人気ビストロ「フレンチマン」監修 JR京都駅前に寿司店「食道 萬きち」2/29(木)オープン

“ロッシーニ”や“うにとイクラの冷製パスタ”が変身、新感覚のコース料理を

＝ メディア内覧会のご案内 ＝

開催日時 : 2024年2月27日(火) 16時開始、21時終了(時間内はいつでもご来店可能)
開催場所 : 食道 萬きち(京都市南区東九条西山王町1-5)
内容 : 店舗・料理撮影、ご試食、担当者インタビュー など



お申し込みQRコード

京都を中心に飲食店を展開する有限会社らくちん(本社:京都府京都市、代表取締役:渡辺 哲也)は2024年2月29日(木)、JR京都駅八条口に寿司店「食道 萬きち」(京都市南区東九条西山王町1-5)をオープンします。オープンに先立ち、2月27日(火)にメディア内覧会を開催します。当社が展開するビストロ「フレンチマン」のフレンチと寿司が融合したコース料理をご提供いたします。



萬きち・極コース



ビストロ「フレンチマン」の人気メニューをアレンジ

■京都駅前で大人の隠れ家、寿司×フレンチが融合した新感覚コース

2021年に京都・四条室町にオープンし、現在は連日、国内外のお客様で予約が埋まる「鮭料理 なかた」の兄弟店としてオープンする「食道 萬きち」。店名の「食道」は茶道や華道のように食の道を探る想いを込め、萬きちは店主が食の道に進むきっかけになった祖父の名前を付けました。店舗があるJR京都駅八条口界隈は近年、ホテルや飲食店のオープンが相次ぐ注目のエリアです。

メニューは、3種類のコースをご用意。寿司をメインにした「鮭・逸品コース」、最高級利尻昆布と本枯れ鰹節でとった出汁を使う「季節のしゃぶしゃぶ」をメインに日本料理を提供する「萬きちの和食コース」、寿司と「フレンチマン」の人気メニューをアレンジした逸品を組み合わせた「萬きち・極(きわみ)コース」。

店舗は、カウンターを中心とした17席のみの大人の隠れ家です。寿司とフレンチが融合した新感覚のコース料理をお楽しみいただきたいと思います。

■店舗概要

店名 : 食道 萬きち
所在地 : 京都市南区東九条西山王町1-5
電話 : 075-681-7670
営業時間 : 17時～23時(前日までに要予約)
席数 : 17席(カウンター:9席、テーブル:8席)
店舗面積 : 約30坪
定休日 : 月曜
公式HP : <https://us8u5.hp.peraichi.com/>
Instagram : https://www.instagram.com/syokudou_mankichi



店主 南 昌人

< 本件に関するお問い合わせ先 >

「食道 萬きち」広報事務局

担当: 岡本

TEL: 06-4708-3766

EMAIL: pr@raple.co.jp

■コースのご紹介

価格は全て税込、コース内容はオープン時提供予定のものです

職人歴30年を超える店主・南昌人が、旬を感じていただける3種類のおまかせコースをご用意します。「鮭・逸品コース」は、寿司と和の逸品が味わえる王道のコース。「萬さちの和食コース」の「黒毛和牛レアカツ」「特製コロッケ」、「萬さち・極コース」の「鮑の唐揚げ 肝ソース」「雲丹といくらの葛素麺」「オマール海老スパイス焼き」「和牛とフォアグラのスッシーニ」は、「フレンチマン」の人気メニューをアレンジし、「食道 萬さち」でしか味わえない料理です。日本料理の中にフレンチ要素を加えた新感覚のコース料理をお楽しみください。



鮭・逸品コース 全16品
8,800円 (1名様～)

先付：菜の花の茶碗蒸し

造り：桜鯛昆布

寿司：烏賊 (いか)

マグロ

車海老

揚げ物：山菜の天麩羅

寿司：鯖寿司

琵琶ます

鰯 (ぶり)

焼き物：鯖の幽庵焼き

寿司：穴子蒸し寿司

煮牡蠣

逸品：鴨ロース

寿司：巻物

椀物：赤だし

水物：あまおう苺

萬さちの和食コース 全11品
13,200円 (2名様～)

先付：菜の花の茶碗蒸し

造り：キズシ・本日の白身・マグロ

逸品：黒毛和牛レアカツ

特製コロッケ

季節のしゃぶしゃぶ：

静岡産 金目鯛

うるい・レタス・生わかめ

箸休め：ウドと蛸烏賊のてっばい

焼き物：伝助穴子の白焼き

牛たんステーキ

ご飯もの：土鍋で炊いた出汁飯

椀物：赤だし

水物：苺大福

萬さち・極コース 全17品
17,600円 (2名様～)

先付：菜の花の茶碗蒸し

造り：桜鯛昆布

揚げ物：鮑の唐揚げ 肝ソース

寿司：烏賊

マグロ

車海老

逸品：雲丹といくらの葛素麺

寿司：煮牡蠣

琵琶ます

穴子蒸し

焼き物：オマール海老スパイス焼き

寿司：鰯

鯖寿司

和牛とフォアグラのスッシーニ

萬さち巻き

椀物：赤だし

水物：苺大福

■「フレンチマン」について

2014年オープンのフレンチビストロ「Bistroフレンチマン」(京都駅前)、カジュアルにフレンチを楽しむ2017年オープンの「フレンチマンJr.」(烏丸)。フレンチと大衆酒場を掛け合わせた「大衆酒場フレンチマン」は、2020年10月に新大阪で1号店をオープンし、現在は大阪・東京に6店舗を展開。店舗前には、開店前から閉店まで、若い世代のお客様を中心に行列が絶えないほど多くのお客様にご来店いただいています。

■運営会社

社名：有限会社らくちん

代表取締役：渡辺 哲也

本社：京都市中京区烏丸東入西押小路町109-2

設立：2004年12月24日

業務内容：飲食店運営(全11店舗)

「Bistroフレンチマン本店」1店舗 (京都駅) 「フレンチマンJr.」1店舗 (京都・四条烏丸)

「大衆酒場フレンチマン」6店舗

(新大阪、駅前第3ビル、駅前第4ビル、天王寺、なんばウォーク、東京・虎ノ門)

「パッタイ専門店 香女 (スパイスガール)」1店舗 (デリバリー)

「鮭料理 なかた」1店舗 (京都・四条烏丸) 「食道 萬さち」(京都・八条口)

ウェブサイト：<https://www.rakuchin-kyoto.com/>

貴社媒体での掲載のご検討をお願い申し上げます。ご不明な点がございましたらお気軽にお尋ね下さいませ。

< 本件に関するお問い合わせ先 >

「食道 萬さち」広報事務局

担当：岡本

TEL：06-4708-3766

EMAIL：pr@raple.co.jp



「食道 萬きち」広報事務局 宛て

【ご出席返信用紙】

FAX：06-6233-8778

E-mail：pr@raple.co.jp

お申し込みフォーム：<https://forms.gle/6HqBbuoS3LNnSLbo6>

お申し込み用QRコード



「食道 萬きち」メディア内覧会のご案内

■開催日時：2024年2月27日（木）16時～21時（時間内はいつでもご来店可能）

※希望多数の場合は、お時間の調整をお願いする場合がございます

■開催場所：食道 萬きち（住所：京都市南区東九条西山王町1-5）

■内覧会詳細：店舗・料理撮影、ご試食、担当者インタビュー など

誠にお手数ではございますが、2月26日（月）15時までにご返信をお願い申し上げます。

ご来店時間 () 時 () 分

貴媒体名／番組名

御社名

掲載・放送予定日 2024年 () 月 () 日

お名前 計 () 名

TEL

E-mail

当日携帯番号

ご撮影 有（スチール／ムービー／レポーター） ・ 無

個別インタビュー 有 ・ 無

備考