



# 京都の酒蔵「佐々木酒造」の日本酒「聚楽第（じゅらくだい）」とコラボ！ JR京都駅前に日本酒酒場「聚楽第」5/31（金）オープン 店舗限定の「聚楽第」など日本酒20種、京鴨と湯葉のしゃぶしゃぶが看板メニュー

＜メディア内覧会のご案内＞

日時：2024年5月29日（水）16時～17時30分  
会場：京都駅前酒場 聚楽第（京都市下京区中居町112-2・114-4）  
お申込みフォーム：<https://forms.gle/EQsnWzzuSRi7BiC9A>



お申込みフォーム

関西を中心に飲食店を展開するイコン株式会社（本社：京都市下京区、代表取締役：佐野哲也）は2024年5月31日（金）、「京都駅前酒場 聚楽第（じゅらくだい）」（京都市下京区中居町112-2・114-4）をオープンします。オープンに先駆け、5月29日（水）にメディア様向け内覧会を開催いたします。



日本酒「聚楽第」をテーマにした日本酒酒場



看板メニュー「京鴨と湯葉のしゃぶしゃぶ」

## ■日本酒との相性抜群の京鴨料理！店舗限定の「聚楽第」生原酒も

「京都駅前酒場 聚楽第」は、京都の酒蔵「佐々木酒造」の日本酒で、豊臣秀吉が京都に造営した邸宅の名を冠した「聚楽第」とコラボした新業態です。千利休が茶の湯にも使ったとされる名水「銀名水」で仕込んだ日本酒との相性を考え、京都の食材を使った料理を提供します。店舗は、東本願寺の目の前に位置する2階建ての古民家を改装。日本酒好きの女性や国内外から訪れる観光客がターゲットです。

### 「京都駅前酒場 聚楽第」3つのおすすめポイント

1. 京都の有名酒蔵「佐々木酒造」の日本酒「聚楽第」とコラボ → 「聚楽第」をテーマにした初の日本酒酒場
2. 「聚楽第」「古都」など佐々木酒造の日本酒約20種 → 店舗限定「聚楽第」のほか、3種の飲み比べセットも
3. 京鴨や京湯葉、京そばなど“京食材”を使ったメニュー → 薄切りの京鴨と京湯葉のしゃぶしゃぶが看板メニュー

看板メニューは、薄切りの京鴨と滋賀の湯葉をいぶした香りをまとったかつお節にブレンドした醤油を合わせた出汁にくぐらせて食べる「京鴨と湯葉のしゃぶしゃぶ」（2,948円）です。京都の名水を使い手作業で製造した京そばの「京鴨ザルそば」（1,419円）や漁港から直送した新鮮な海鮮の「御造り6点盛り」（1,859円）、「京風だし巻卵」（759円）など約70種類のフードを用意。日本酒は、当店限定の「聚楽第」生原酒2種（各979円）や、フルーティーな味わいの「古都大吟醸」（869円）などをラインナップ。一度に3つの日本酒を飲み比べられる「利き酒セット」（979円～）もそろえています。

## ■店舗概要

名称：京都駅前酒場 聚楽第  
住所：京都市下京区中居町112-2・114-4  
電話番号：075-746-5556  
営業時間：月曜～金曜＝16時～23時30分  
土曜・日曜・祝日＝14時～23時30分  
定休日：無し 店舗面積：56.35坪  
席数：1階＝40席、2階＝40席 客単価：4,200円～4,300円  
公式Instagram：[https://www.instagram.com/kyotosake\\_jurakudai/](https://www.instagram.com/kyotosake_jurakudai/)



店舗外観イメージ

●取材に関するお問い合わせ●

イコン株式会社 広報事務局 担当：岡本・小村 TEL：06-4708-3766 E-mail:pr@raple.co.jp



## ■メニューのご紹介（一部）

※価格は全て税込み

### 【京鴨メニュー】



#### 京鴨と湯葉のしゃぶしゃぶ（2,948円～）

いぶした香りをまとったかつお節にブレンドした醤油を合わせた出汁で薄切りの京鴨と滋賀の湯葉をしゃぶしゃぶして食べていただく一品。  
メは、創業110年の中杉本製麺所の京そばのほか、手延べうどん（各649円）などもご用意しています。



九条ネギと京鴨ささ身の香味酢  
（649円）



京鴨ザルそば  
（1,419円）



京鴨親鳥プレミアム炙り  
（1,859円）



京風だし巻卵  
（759円）



海鮮カルパチオサラダ  
（979円）



御造り6点盛り  
（1,859円）



酒粕フォンダンショコラ  
（759円）

### ■ドリンクメニューのご紹介（一部） ※価格は全て税込

「聚楽第 純米吟醸生原酒」と「聚楽第 純米吟醸生原酒 超辛口」（以上979円）の**店舗限定酒**をはじめ、「古都 大吟醸」（869円）や「平安四神ブルー」（759円）など佐々木酒造の日本酒を約20種類ご用意。3種類を飲み比べできる利き酒セット（979円～）も提供します。日本酒に大葉とソーダを合わせた「和ヒート」や純米酒を炭酸で割った「純米ハイボール」（以上759円）など、日本酒が苦手な人でも飲みやすい「聚楽第」を使ったカクテルもご用意しています。



### ■運営会社

社名：アイコン株式会社

代表取締役：佐野哲也

本社所在地：京都市下京区烏丸通四条下ル水銀屋町637 第五長谷ビル5階A室

電話番号：075-352-5605

設立：2002年2月22日

ウェブサイト：<https://www.iconet.co.jp>

事業内容：13ブランド、28店舗の飲食店運営

「チーズと生はちみつ BeNe」や「韓国チキンとサムギョブサル ニヤムニヤムニヤム」など

ぜひ、貴社媒体でお取り扱い頂きますようお願い申し上げます。ご不明な点はお気軽にお問合せ下さいませ。

●取材に関するお問い合わせ●

アイコン株式会社 広報事務局 担当：岡本・小村 TEL：06-4708-3766 E-mail:pr@raple.co.jp



「京都駅前酒場 聚楽第」広報事務局宛

## ご出席返信シート送付先

FAX : 06-6233-8778

MAIL : pr@raple.co.jp

お申込みフォーム : <https://x.gd/fDf6y>



お申込み用QRコード

### ■「京都駅前酒場 聚楽第」メディア内覧会のご案内■

日時 : 2024年5月29日(水) 16時~17時30分終了予定(受付は10分前から)

会場 : 京都駅前酒場 聚楽第

(京都市下京区中居町112-2・114-4)

取材内容 : 外観・内観・メニュー撮影、店舗・商品説明、試食・撮影用料理のご用意  
担当者インタビュー

※誠にお手数ではございますが5月28日(火)15時までに返信をお送りくださいますよう、お願い申し上げます。

貴媒体名／番組名

貴社名

掲載・放送予定日 2024年 ( ) 月 ( ) 日

お名前 計 ( ) 名

TEL/FAX

E-mail

当日連絡先

ご撮影 有(スチール/ムービー)・無

個別取材のご希望 有・無

ご質問・ご要望

●取材に関するお問い合わせ●

イコン株式会社 広報事務局 担当: 岡本・小村 TEL: 06-4708-3766 E-mail: pr@raple.co.jp