平成 30 年３月 27 日

各　位

会 社 名　株式会社うかい
代表者名　代表取締役社長　大工原　正伸
（コード番号：7621ＪＡＳＤＡＱ）
問合せ先　専務取締役事業本部長 兼
経営企画室担当　紺野　俊也
（電話番号：042-666-3333）

新規出店に関する詳細なお知らせ

平成 29 年５月 25 日に発表いたしました新規出店に関するお知らせについて、その詳細内容が決定しましたので、下記のとおり、お知らせいたします。

記

１.出店店舗の内容

(1)	店　　名	①六本木うかい亭、② 六本木 kappou ukai
(2)	業　　態	①高級鉄板料理、②割烹料理
(3)	出店場所	東京都港区六本木６-12-４ 六本木ヒルズ 六本木けやき坂通り２F
(4)	出店面積	合計 543 ㎡（164 坪）
(5)	店舗設備	①38 席 半個室６室（６名席×５室、８名席×１室）半個室のみ ②42 席 カウンター16 席 個室２室（個室最大８名、室料 10,800 円） テーブル席２席（４名席×１席、６名席×１席）テーブル席最大 12 名
(6)	営業開始日	平成 30 年３月 29 日（木）　（予定）
(7)	売上高	①398 百万円（出店翌期、見込み） ②282 百万円（出店翌期、見込み）
(8)	コンセプト	2020 年にはオリンピックとパラリンピックが開催される東京。そのなかでも六本木は、国際色が豊かでビジネス・エンターテイメント・アート、そしてハイセンスなショップが集まる街のひとつとして知られ、今後ますます多くの人々で賑わうことが予想されます。「うかい」は、ハイエンドな六本木の地で国内外の大切なお客様をお迎えするにあたり、日本が誇る鉄板料理と割烹料理の２ブランドを同時にオープン。六本木から「うかいの世界観」と「日本の食文化」を世界へ発信します。

２.業績に与える影響

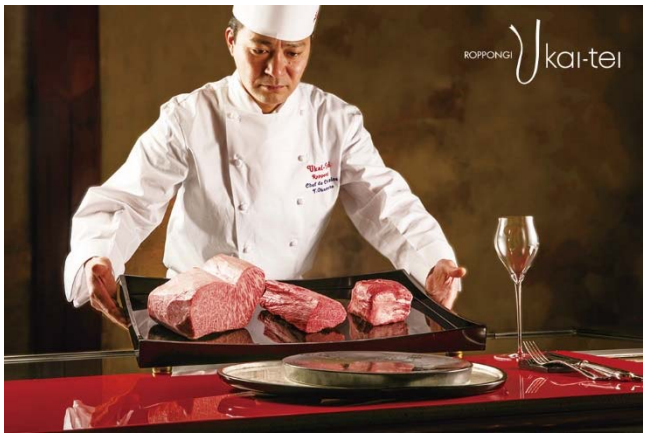
本店舗の営業開始日は、平成 30 年３月 29 日を予定しております。そのため平成 29 年５月 18 日に発表いたしました平成 30 年３月期の業績予想へ与える影響は軽微であります。

以上

2018年3月27日
株式会社うかい

空間・料理・おもてなしの心が奏でる“美味方丈”の世界
「六本木うかい亭」・「六本木 kappou ukai」を2 店舗同時オープン
～六本木から、うかいの世界観と日本の食文化を世界へ発信します～

株式会社うかい（本社：東京都八王子市 代表取締役社長：大工原正伸 以下「うかい」）は、2018 年3 月29 日（木）、鉄板料理「六本木うかい亭」と割烹料理「六本木 kappou ukai」を2 店舗同時にオープン。「六本木ヒルズ」の「六本木けやき坂通り」で空間・料理・おもてなしの心が織り成す美食空間を展開します。





2020年にはオリンピックとパラリンピックが開催される東京。そのなかでも六本木は、国際色が豊かでビジネス・エンターテイメント・アート、そしてハイセンスなショップが集まる街のひとつとして知られ、今後ますます多くの人々で賑わうことが予想されます。「うかい」は、ハイエンドな六本木の地で国内外の大切なお客様をお迎えするにあたり、日本が誇る鉄板料理と割烹料理の2ブランドを同時にオープン。六本木から「うかいの世界観」と「日本の食文化」を世界へ発信します。

「うかいの世界観」を表する言葉のひとつに「美味方丈（びみほうじょう）」という造語があります。「美味方丈」とは、「うかい」が提案する究極の食空間で、一丈四方の空間に食材を育んだ風土や気候、作り手の愛情に想いを巡らせる幸福な時間を過ごすことを意味します。

日本の美学が凝縮された空間「六本木うかい亭」と「六本木 kappou ukai」で、厳選した食材とそれを慈しむ料理人が作る料理をおもてなしの心とともにご堪能ください。

「六本木うかい亭」「六本木 kappou ukai」概要

「六本木うかい亭」と「六本木 kappou ukai」は隣接、それぞれのエントランスを抜けると店内がつながっています。2店舗をつなぐ通路は香水瓶のコレクションを展示するギャラリーになっています。 共通でご利用いただける「バーラウンジ」では、食前酒、食後酒やコーヒーなどをお楽しみいただけます。



■六本木うかい亭
金色と朱赤に彩られた日本の伝統的な色彩が鮮やかによみがえる非日常空間。メイン食材は、「六本木うかい亭」のために肥育され選ばれた「うかい極上牛（田村牛）」。シェフによるお肉のプレゼンテーションは美食時間の始まりを告げます。「うかい極上牛（田村牛）」と厳選食材を使った鉄板料理をプライベート感あふれる個室で会話を楽しみながら、料理人の技を眺め、音や香りとともに味わう五感を満たす美味が凝縮された時間をお過ごしください。



■六本木 kappou ukai
和の伝統と現代的な美意識が融和するモダンな空間。格子扉を開け石畳の路地を通り、エッチングガラスの青々とした竹林を抜けた先には、匠の腕をもつ料理人たちの技に魅了される「美食の劇場」が広がります。ローマ字表記“kappou”には和食文化をグローバル発信するという想いが込められています。全国から選りすぐった旬の食材を使った珠玉の一皿を、カウンター越しに伝わる臨場感とともにご堪能ください。

六本木ヒルズのけやき坂を眺める「六本木うかい亭」

天井まで届く大きなけやきの扉が印象的なエントランス。エントランスホールでは、けやきの葉が風に舞う様を表現したエッチングガラスがお出迎えします。表面は瑞々しい新緑、裏面は黄金色に染まった紅葉が描かれ、表裏で六本木けやき坂の移ろう季節を表現しています。





「六本木うかい亭」を煌びやかに彩るのは、日本画家の畠中光享氏の作品「風の中を仰ぐ」。畠中光享氏の作品は、「銀座うかい亭」「表参道うかい亭」のフロントにある作品とともに、お店の象徴のひとつ。



世界中から集められたシャンパンやワインが並ぶ煌びやかなワインセラー。美食と共に優雅なひとときを。

全室個室のプライベート感あふれるおもてなし「シェフズテーブル」

大小6部屋の個室には、壮麗かつ艶やかな輝きを放つ朱赤の鉄板シェフズテーブルを設置。窓からけやき並木を眺めることができる個室や、桜やあやめ・紅葉など四季折々の日本を代表する植物を描いた個室もご用意しています。







2つの個室をつなげることで、12名様までのご利用も可能。国内外のゲストをもてなす接待や優雅な会食の場をご提供。

特別肥育の「うかい極上牛（田村牛）」をはじめ選び抜かれた食材を味わう贅沢な鉄板料理



「うかい」の契約牧場である鳥取県の田村牧場の牧場長が34ヵ月もの時間をかけて「六本木うかい亭」のために肥育し特別に選び抜いた雌牛「うかい極上牛（田村牛）」。うかい極上田村牛コースでは、「うかい極上牛（田村牛）」の約3種の異なる希少部位をメイン料理のステーキのみならず、部位ごとの味わいをいかしたメニューでご提供いたします。また、選び抜いた魚介類や旬の食材を使った料理もコースを彩ります。







＜基本情報＞

■名称：六本木うかい亭
■住所：〒106-0032　東京都港区六本木6-12-4 六本木ヒルズ 六本木けやき坂通り 2F
■電話番号：03-3479-5252
■定休日：月曜日・年末年始
■客席：38席　半個室：6室（6名席×5室、8名席×1室）　半個室のみ
■営業時間：平　日　12：00 ～14：00 L.O.　18：00 ～23：00（21：00 L.O.）
　　土日祝　11：30 ～14：30 L.O.　17：30 ～23：00（21：00 L.O.）
■価格：＜昼＞￥12,960　＜夜＞￥27,000　￥37,800　※すべて税込、サービス料（10%）別

ROPPONGI
kappou ukai

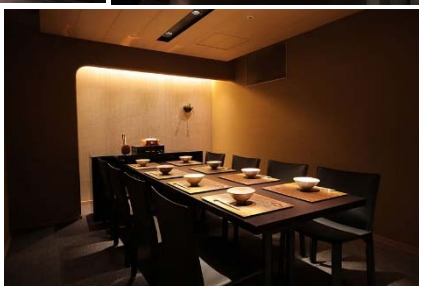
和の伝統と現代的な美意識が融和した「六本木 kappou ukai」

凛とした佇まいの入り口。千本格子の扉を開け、石畳の路地を歩いた先には、エッチングガラスに描かれた幻想的な青緑の竹林が広がります。木のぬくもりとモダン様式が調和した洗練された空間でひときわ目を惹くのは、栗の大きなカウンター。テーブル席や完全個室もご用意しております。









料理人たちが究極の美味を繰り広げる「うかい劇場」

料理人の華麗な技を目の前で眺めることができるカウンターはもちろん、個室やテーブル席でもお客様の目の前で料理人が料理を仕上げます。臨場感にあふれ五感に響くおもてなしをご堪能ください。





全国から選りすぐった旬の食材を使用した入魂の一皿

「kappou ukai」のおもてなしは、料理人たちが選び抜いた食材をお客様にプレゼンテーションすることから始まります。旬の食材と出汁を味わう「季節のすき鍋」のほか、四季を盛り込んだ出来たての料理を味わうことができます。日本酒やワイン、シャンパーニュの種類も豊富で料理に合わせたペアリングもおすすめです。






＜基本情報＞
■名称：六本木 kappou ukai
■住所：〒106-0032　東京都港区六本木6-12-4 六本木ヒルズ 六本木けやき坂通り 2F
■電話番号：03-3479-1515
■定休日：月曜日・年末年始
■客席：42席
　カウンター：16席
　個室：2室（個室最大8名、室料10,800円）
　テーブル席：2席（4名席×1席、6名席×1席） テーブル席最大12名
■営業時間：平　日　12：00 ～14：00 L.O.　18：00 ～23：00（21：00 L.O.）
　　土日祝　11：30 ～14：30 L.O.　17：30 ～23：00（21：00 L.O.）
■価格：＜昼＞¥10,800　＜夜＞¥19,440　¥24,840　※すべて税込、サービス料（10%）別

プロフィール



岡本 譲（おかもと ゆずる）
六本木うかい亭　料理長

1972 年生まれ。フレンチの名店に14 年間勤めた後、渡米。サンフランシスコのホテルなどで4年間シェフを経験。その後、株式会社うかいへ入社。「横浜うかい亭」「銀座うかい亭」を経て、「八王子うかい亭」で料理長へ就任。その後「あざみ野うかい亭」の料理長を経て、現在に至る。



他力野 慶太（たりきの けいた）
kappou ukai　統括料理長

1974 年生まれ。懐石料理店で経験を重ね、2006 年株式会社うかい入社。「東京 芝 とうふ屋うかい」を経て、2014 年4 月「銀座 kappou ukai」のオープンとともに料理長に就任。現在は、銀座・六本木にある「kappou ukai」の統括料理長として和の食文化普及や人材の育成に積極的に取り組んでいる。

幻想的なイルミネーションや四季折々のけやき並木を眺める「バーラウンジ」



六本木けやき坂通りを見下ろす場所に位置する「バーラウンジ」ではワインやシャンパンのほか、コーヒーや紅茶などもご用意。一足先に来店した際のウェイティングバーとして、お食事後の余韻に浸る歓談の席としてご利用ください。







和の趣をたたえるカウンターと
上品に光る華やかな黄金の藤のレリーフ。

華麗な香水瓶ギャラリー「王侯貴族が愛した香りのロマン」

「六本木うかい亭」と「六本木 kappou ukai」をつなぐ通路に展示されている作品は、うかいグループの美術館「箱根ガラスの森美術館」所蔵の香水瓶コレクション。いつの時代も変らぬ女性たちの美への想いが結晶した香水瓶の繊細で華麗な美しさをご覧いただけます。



箱根ガラスの森美術館



三つ口香水瓶
（ロシア 18世紀後半）



ブローチ形瑪瑙香水瓶
（フランス 1820年頃）

「王侯貴族が愛した香りのロマン」
香水ブームは、16世紀後半にイタリア・メディチ家のカテリーナ・ディ・メディチがフランス王アンリ2世に嫁ぐ際、フランス王室へ大量の鏡と一緒に香水職人を連れて行ったことから始まりました。以後、王妃や貴婦人たちは自らのイメージにあった香水を調合し、それらを貴石や磁器、ガラス製のオーダーメイドの香水瓶に入れ、身に付けるようになりました。ここで展示している作品は、ロシア・ロマノフ王朝時代の女帝エカテリーナ2世のために作られた「三つ口の香水瓶」をはじめ、「箱根ガラスの森美術館」が所蔵する王侯貴族の香水瓶コレクションの中から厳選された5点です。華やかな世界に想いを馳せ、宮廷生活を彩った愛らしく気品あふれる香水瓶の世界をお楽しみください。