

寺社仏閣が立ち並ぶ静謐な京都・東山の夜に、
シャンパンの帝王KRUGと約15種のシェフ特製フレンチソースで愉しむ黒毛和牛の競演

2020年9月2日(水)「極BAR」OPEN!



※写真はイメージ

<お肉とシャンパンを愉しむメニュー例>

- 和牛フィレ肉を様々な調理法で 一皿7,000円
- 和牛ロース肉のグリエ 一皿4,500円
- 特選和牛ミスの「うにく」・キャビア 一皿4,000円
- 和牛ほほ肉のプッフ・ブルギニオン 一皿3,000円

※上記はすべて税・サービス料別となります。

バリューマネジメント株式会社（本社：大阪府大阪市、代表：他力野 淳、以下当社とする。）が展開するグループブランド「VMG HOTELS & UNIQUE VENUES」の運営会場である『AKAGANE RESORT KYOTO HIGASHIYAMA 1925』（所在：京都府京都市東山区、以下当館とする。）では、9月2日よりお客様のわがまを叶えるシェフズカウンターとして食と酒の mariage をコースでお楽しみいただいておりますが、この度、もう一つの顔として「極BAR」をOPENします。

「極BAR」では“一飲一皿”をコンセプトに、シャンパンの帝王「KRUG」グラン・キュベと最高の肉をフレンチシェフがこだわる様々なソースで味わうひとときをお過ごしいただくための「酒と肉の食べ方」にこだわったBARで多くの食通の心と胃を満たす時間をご提供していきたいと考えております。通常ボトルでしかなかなか楽しむことができない「KRUG」や、希少性の高いワインをglassで愉しむ特別なひとときを東山の中でも静謐の時間が流れる「高台寺極-KIWAMI-」でご堪能ください。



< Drink >

・グラスワイン 2,000円～

その他、日本酒ほか各種準備あり。

※上記はすべて税・サービス料別となります。

詳細

【期間】2020年9月2日(水)～

【営業時間】極BAR：18:00～23:00

(FOOD：L.O.22:00 ドリンク：L.O.22:30)

【価格】

ドリンク：クリュッグ・グラン・キュベ 1グラス (約90cc)

5,000円(税・サービス料別)をはじめ、日頃ボトルでのご提供が中心となる希少ワインと肉料理が並びます。

お料理：フレンチの神髄であるシェフ特製の様々なソースとブランド牛の食べ比べをお楽しみください。1皿4,500円(税・サービス料別)～

<コロナ対策>

- パブリックスペースの除菌清掃の実施
- 館内各所にアルコール除菌の設置
- スタッフのマスクまたはフェイスシールド着用と健康管理の徹底
- テーブル間の間隔をあげたソーシャルディスタンスなど、詳しくはHPをご覧ください。



250年続く京都の老舗銅加工メーカーの元オーナー宅をリノベートし、約700坪の敷地の中に、フレンチダイニング・シェフズカウンター・Café・アフタヌーンティーが楽しめるラウンジ機能を備えたラグジュアリー空間。時とともに味わいが増す銅の輝きと東山の森を活かした庭が特徴的です。

店名：LE UN (ルアン) アカガネリゾート京都東山1925
所在地：〒605-0828 京都市東山区下河原通高台寺塔之前 上る金園町400番1
電話番号：075-551-3122
H P：https://www.arkh.jp/restaurant/ ※火曜日定休

当社の概要



「日本の文化を紡ぐ」をテーマに、文化財などの歴史的建造物やまち並みを宿泊施設・レストラン・結婚式などの事業で施設再生し、後世に残す取り組みを行っています。現在、関西を中心に22の施設を運営しており、これまで再生させた施設は30か所を超えました。

会社名：バリューマネジメント株式会社
設立：2005年2月14日
代表取締役：他力野 淳
資本金：3,000万円
所在地：大阪府大阪市北区大深町4番20号 グランフロント大阪タワーA 17階
事業内容：事業再生コンサルティング事業・新規事業開発支援・事業運営 (ウエディング会場、宿泊施設の経営・運営)
売上：97.8億 (2019年12月期)
従業員数：992名 (パート・アルバイト含む)
URL：https://www.vmc.co.jp (コーポレートサイト)
https://www.vmg.co.jp (VMGブランドサイト)