

Hiramatsu
Hiramatsu Inc.

2017年11月14日
東証1部：2764

2018年3月期（第36期） 中間決算説明資料

株式会社 ひらまつ

業績報告

連結業績要約

レストラン営業が堅調に推移したことに加え、前期に開業した3つのホテルが順調に通期寄与した結果、前期比は増収増益。利益面において一部経費が当初予想を上回った結果、予算比は増収減益。

経費増加要因

- ① 天候不順に伴う原材料費の高騰やユーロ高による原価の増加
- ② 予算発表後に決定した3ホテルの開業準備費用の発生とそれにかかる人材強化のための人件費増
- ③ 広告宣伝費を中心とする新規出店コストの増加

(単位:百万円)

	2017年3月期(35期) 2Q実績		2018年3月期(36期) 2Q実績		前期比
		構成比		構成比	
売上高	5,554	100.0%	5,816	100.0%	+4.7%
営業利益	884	15.9%	904	15.6%	+2.3%
経常利益	903	16.3%	909	15.6%	+0.6%
四半期純利益	358	6.5%	620	10.7%	+73.0%
1株当たり四半期純利益(円)	10.15	—	15.97	—	+57.4%
1株当たり配当金(円) ※	9.00	—	7.00	—	▲22.2%

※ 2017年3月期は創業35周年記念配当を加えた配当性向36%にて最低配当金額を設定。
2018年3月期は従来通り配当性向30%にて最低配当金額を設定。

貸借対照表 要約

総資産は前期末比4,925百万円増加の25,069百万円。
ホテル事業を中心とした今後の事業計画推進のため、
7月に自己株式1,000万株の売出しを実施。NTT都市開発株式会社との
提携によるホテル事業にかかる固定資産のオフバランス化やリース活用など、
財務体質強化を推進した結果、自己資本比率は41.8%に回復。

(単位:百万円)

	2017年3月期 (35期)	2018年3月期 2Q (36期)	増減
総資産	20,143	25,069	+4,925
現預金	7,245	11,993	+4,747
有形固定資産	8,668	8,878	+210
負債	15,806	14,558	▲1,248
有利子負債	13,583	11,760	▲1,822
純資産	4,337	10,511	+6,173
利益剰余金	8,346	8,581	+235
自己株式処分差益	459	1,404	+944
自己株式	▲6,771	▲1,791	+4,980
ROA (総資産経常利益率)	10.8%	4.0%	} 当期2Q までの実績
ROE	25.7%	5.9%	
自己資本比率	21.5%	41.8%	

POINT

総資産

現預金4,747百万円増加
有形固定資産210百万円増加(※1)

負債

有利子負債1,822百万円減少

純資産

利益剰余金235百万円増加
自己株式の売出しにより
4,980百万円増加

(※1) 新規出店に伴う建物及び什器備品などの
取得により1,010百万円増加した一方、
NTT都市開発株式会社との資本業務提携に
伴う建物売却により800百万円が減少。

CF計算書
要約

自己株式の売出しによる5,924百万円の資金調達の結果、
期末現金残高は対前期末比4,747百万円増の11,993百万円。
今後も戦略的にキャッシュフローを意識する経営を継続。

(単位: 百万円)

	2017年3月期 2Q (35期)	2018年3月期 2Q (36期)
税金等調整前四半期純利益	510	915
減価償却費	186	250
法人税等の支払額	▲234	▲94
営業キャッシュフロー	478	1,468
有形及び無形固定資産の取得による支出	▲1,787	▲1,276
有形固定資産の売却による収入	928	864
投資キャッシュフロー	▲679	▲437
短期及び長期借入れによる収入	9,300	—
有利子負債の返済による支出	▲2,511	▲1,822
自己株式の売却による収入	—	5,924
自己株式の取得による支出	▲999	—
配当金の支払額	▲314	▲385
財務キャッシュフロー	5,474	3,716
現金及び現金同等物期末残高	8,074	11,993

POINT

営業キャッシュフロー

- ①税金等調整前当期純利益により
915百万円獲得
- ②減価償却費250百万円
- ③法人税等の支払により94百万円支出

投資キャッシュフロー

- ①有形及び無形固定資産の取得
により1,276百万円支出
- ②有形固定資産の売却により864百万円獲得

財務キャッシュフロー

- ①有利子負債の返済により1,822百万円の支出
- ②自己株式の売出しにより5,924百万円獲得
- ③配当金の支払等により385百万円の支出

連結業績予想

通期においては、前向き且つ積極的な投資を継続しつつも、下期に好調なホテル事業が繁忙期を迎えることに加え、京都の新規2店舗が寄与すること、販管費見直しなどの社内改革を進めることから、売上ならびに利益の確保を見込む。

(単位:百万円)

	2017年3月期(35期)実績		2018年3月期(36期)見通し		前期比
		構成比		構成比	
売上高	11,507	100.0%	12,408	100.0%	+7.8%
営業利益	1,893	16.5%	2,774	22.4%	+46.5%
経常利益	1,911	16.6%	2,761	22.3%	+44.5%
純利益	1,115	9.7%	1,870	15.1%	+67.7%
1株当たり純利益(円)	31.69	—	53.41	—	+68.5%

自己株式の売出し

ホテル事業推進のための資金を確保し、
長期の成長を支える強固な財務基盤を
構築することを目的に実施。
調達資金は、沖縄、軽井沢、那須における
新規ホテル出店のための設備投資等資金へ充当予定。

売出しの概要

形式	公募による自己株式処分
株数	合計 10,000,000株 自己株式処分 8,700,000株 O. A 1,300,000株
総額	5,924百万円
公募価格	618円
ローンチ日	2017年7月3日(月)(終値666円)
条件決定日	2017年7月11日(火)(終値638円)

POINT

- ・全体の98%を個人投資家に配分。
当期2Q期末の株主数は21,582名
(前期末比5,860名増加)となり、
財務基盤の拡充に加え、
株主＝顧客という当社の営業基盤も拡大。
- ・株主構成にも変化。外国人持株比率は8.4%
(前期末4%)まで上昇。
- ・EPSの希薄化率は22.2%であったものの、
ローンチ日から条件決定日までの
株価下落率は4.2%。

配当方針

- キャッシュ・フロー重視の経営を目指し、業績に裏付けられた成果の配分として配当性向30%超を目標。
- 業績動向に左右されることなく、株主様により「安心と安全」を享受いただくための最低配当金額を設定。
- 当期7月に1,000万株の自己株式の売出しを実施したが、1株当たりの最低配当金額は変更せず年間16.02円。これにより当期配当は実質増配。

(単位：円)

	2017年3月期 (35期) 配当実績	2018年3月期 (36期) 最低配当金額
中間配当金	9.00円	7.00円
期末配当金	11.00円	9.02円
1株当たり配当金	20.00円	16.02円
配当性向 ※	普通配当30%+創業35周年記念配当6%	30.0%

※ 2017年3月期は、創業35周年を記念し、株主様へより積極的に還元すべく、従来の配当性向に20%上乗せした36%を配当性向とし、1株当たり20円を最低配当金額として設定。
 2018年3月期は、従来通り配当性向を30%として最低配当金額を設定。
 なお、期末の段階で最終的な当期純利益に配当性向30%を乗じて計算した1株当たりの配当額が最低配当金額を上回る場合は、期末配当金に超過額を加算。

36期のトピックス

ホテル事業

THE HIRAMATSU HOTELS & RESORTS

第1章：滞在するレストラン(10室規模)の実績-1

前期開業の3ホテルは「滞在するレストラン」として 新たなホテル・ブランドを創出

- 料理・サービス・宿泊の全てにおいて高い付加価値を追求し、メディア対策やキーマン営業をはじめとする積極的な広報活動を実施。
- これにより高単価・高稼働となる成功を収め、次なるホテル事業推進への十分な手ごたえを得る。

各ホテルの概要と
繁忙期実績値

	THE HIRAMATSU HOTELS & RESORTS 賢島	THE HIRAMATSU HOTELS & RESORTS 熱海	THE HIRAMATSU HOTELS & RESORTS 仙石原
場所	三重県志摩市	静岡県熱海市	神奈川県足柄下郡箱根町
開業時期	2016年7月	2016年10月	2016年12月
客室数	8室	13室	11室
利用単価/日 1室2名利用 夕朝食付	約15.6万円	約20万円	約15.7万円
稼働率	約75%	約70%	約65%

36期のトピックス [ホテル事業]



THE HIRAMATSU HOTELS & RESORTS 賢島

場所	三重県志摩市
開業時期	2016年7月
客室数	8室
利用単価/日 1室2名利用夕朝食付	約15.6万円
稼働率	約75%

36期のトピックス [ホテル事業]



THE HIRAMATSU HOTELS & RESORTS 熱海

場所	静岡県熱海市
開業時期	2016年10月
客室数	13室
利用単価/日 1室2名利用夕朝食付	約20万円
稼働率	約70%

36期のトピックス [ホテル事業]



THE HIRAMATSU HOTELS & RESORTS 仙石原

場所	神奈川県足柄下郡箱根町
開業時期	2016年12月
客室数	11室
利用単価/日 1室2名利用夕朝食付	約15.7万円
稼働率	約65%

THE HIRAMATSU HOTELS & RESORTS

第1章:滞在するレストラン(10室規模)の実績-2

- ホテル自体の訴求力に加え、メディア対策やキーマン営業をはじめとする積極的な広報活動により、投下コスト10倍超に及ぶレバレッジを効かしたメディア露出を効率的に展開。



20161101婦人画報



20170201家庭画報



20170601婦人画報



20170901家庭画報国際版

THE HIRAMATSU HOTELS & RESORTS

第1章:滞在するレストラン(10室規模)の実績-3

■ 海外富裕層の消費動向に対応した情報発信を活発に推進、顧客層への確実なアピールを実施。

「Bloomberg Pursuits」
2017年1月4日記事



シンガポール有数のラグジュアリー
ライフスタイル雑誌「ZbBz」



台湾富裕層向け旅行誌
AS leisure

THE HIRAMATSU HOTELS & RESORTS

第1章：滞在するレストラン(10室規模)の実績-4

■ インターネット予約サイトにおける口コミ抜粋

2016/9/2 22:46:08 一休口コミ

あのThe HIRAMATSUのレストランがホテルを!という事で初めての西へのドライブバカンスの宿に予約をしました。期待を裏切らないホスピタリティ、そして細部までに気を配ったおもてなしにノックアウトです。

もちろんお食事はいうまでもありません・極上の食材をこれまでもか!とうならせるメニューで提供してくれる時間、海外のリゾート滞在を経験していますがThe

Japanも素晴らしいと再認識。心ゆくまで脱日常を愉しませてもらえました。ハードのひとつひとつも感動だらけ。このホテルに入った瞬間、空間が本物!

鏡と天然木材に包まれた設計も温かみのある空間に仕上がっている中、私が最も感動したのは足元のギャベのラグ。足元から伝わる温もりには踏み入れた瞬間感動しました。もちろんお部屋の中も完璧です。大好きなギャベと神聖な壁に飾られたアートにも引き込まれてしまいます。とにかく非の打ちどころがなかった。加えてスタッフ陣のホスピタリティが素晴らしいです。シェフのおもてなしメニューには脱帽。そんなシェフの一皿一皿を愛おしくそして有難く給仕してくれるソムリエも完璧でした。ワインが大好きな私、ソムリエにお任せで・結局5～6種類を飲んでましたわ。

初めての宿なのにあまりにも感動してDINNERの席で延泊を決めた私達。もちろん翌日には延泊の魅力も存分に味合わせてくれました。特にお料理、サプライズだらけでした。お部屋に露天風呂のあるお部屋に滞在しましたが、貸し切りの露天風呂も最高。夜もいいですが、朝風呂も別テイスト。ぜひ堪能頂きたい。日本でこれだけの滞在が出来て心から満足。東京からはちょっと遠いかなって思いましたが、行ってみると賢島や鳥羽は魅力あふれていて・本当に素敵なオフタイムとなりました。

熱海にもそして箱根にも・北は北海道、南は沖縄にも今後HIRAMATSUのホテルは出来るようです。また楽しみが出来ました。シェフや女将はじめ素敵なスタッフの皆様、本当にありがとうございました。また伺います!素晴らしさは滞在してのお楽しみ・・・感動の一部をご紹介しただけですから。

2017/2/27 20:49:28 一休口コミ

地元の食材を吟味して丹精込めた料理の数々、趣味の良い家具と絵画で演出された客室、開放感あふれる露天風呂、心配り溢れた接客、いずれも素晴らしく、最高の週末を満喫できました。

2017/7/13 14:59:02 一休口コミ

ひらまつ賢島での滞在は今回で4回目となります。高級ホテルではありますが、女将や支配人、スタッフの皆様のおかげで、いつもリラックスして滞在することができます。今回は、友人をお連れしての宿泊でしたが、友人も大変満足しておりました。ひらまつのホテルに滞在する一番の目的であるお料理からは、いつも最高の感動を頂いております。友人も「本当に心のこもったお料理ね」と喜んでおりました。四季それぞれの季節に訪れたい定宿です。ひらまつ賢島に出会った後では、出会う前と比べて、格段に人生の楽しみと幸せが増えたように思います。これからもどうぞよろしくお願いします。

THE HIRAMATSU HOTELS & RESORTS

第1章：滞在するレストラン(10室規模)の実績-5

2016/10/02 トリップアドバイザー 口コミ

館内の全ての物が、極上でした。THE HIRAMATSU HOTELS & RESORTS 賢島に泊まりました。それから数日後に京都の大手の高級ホテルのスイートに泊まりました。そこで感じた事は、THE HIRAMATSU HOTELS & RESORTS 賢島は、ソファや、椅子、飾ってある絵、部屋のカップなどの食器、パジャマ、タオル、ドライヤー、、、全ての物1つ1つが、やはりとても上質であったな、という事です。お部屋は大手のホテルのスイートの方が広いし、豪華な雰囲気があります、が、お部屋の家具や家電1つ1つがTHE HIRAMATSU HOTELS & RESORTS 賢島とは申し訳ないけど全く違いました。小規模でアットホームな雰囲気のありつつ、厳選された品々に囲まれた空間を味わった後でしたので、よけいにそれを感じてしまいました。

ホテルによってコンセプトの違うので、どういうホテルが好みかは個人によるかと思いますが、私の中の思い出としては、THE HIRAMATSU HOTELS & RESORTS 賢島は「上質のもので構成されているのに肩がこらない柔らかな雰囲気のホテル」です。我が家はお値段的に1泊しか出来ませんでしたが、本当は2～3泊して、のんびりと過ごすのが適してるのだろうな、と思われます。HIRAMATSUさんだけあってお料理はもちろん大満足でした。部屋の中にある温泉のお風呂も貸し切りの温泉も気持ちがよかったです。客室選びのポイント：テラスが最高に気持ちがいいです。ドリンク片手にのんびりテラスで読書をしてすごしました。夜のテラスはお酒片手に夫婦で語らうのが最高です。

2017/9/22 18:26:26 一休 口コミ

特別室 「梅の間」に宿泊しました。施設ですが、木々に囲まれた静かな空間で寛ぐことができました。「梅の間」は数寄屋造りの離れの部屋で、約140平米のゆったりとした造りの部屋でした。数寄屋造りの部屋は素晴らしいですね。丁寧な造り、木のぬくもりの優しさ、畳の匂い、木々に囲まれた環境など素晴らしかったです。和風ながら施設・備品は都内のラグジュアリーホテル以上に充実しており、クローゼットも広く、ダブルシンク、セミダブルのベッド、テレビも2台、アメニティはブルガリなど快適でした。肌触りが良い柔らかなタオルが十分に用意されており、温泉を快適に楽しめました。空と海を眺めながら、網戸にすると心地よい風が流れて、虫の音や鳥のさえずりを聞きながら、ゆったりとした時間を楽しめました。冷蔵庫のジュース類は無料で、高級なものが用意されており、冷えたレモン水もおいしかったです。庭にある大きめの露天風呂は温泉で、温度および水量が自動的に調整され快適でした。空と海を眺めながら、鳥のさえずりを聞きながら昼間・夜。朝と何度も楽しみました。体の芯から温まるようなお湯と、心地よい風で快適でした。

お食事ですが、食事は本格的なフレンチを、リゾートな雰囲気のなかで気軽に楽しめ良かったです。朝食もフレンチらしい工夫がされており楽しめました。焼きたてのパンがおいしかったです。スタッフの方々は、都内のラグジュアリーホテル以上にホスピタリティも高く快適に滞在できました。また記念日に宿泊したく思います。

2017/5/14 18:41:14 一休 口コミ

今回は憧れのHIRAMATSUに、結婚記念に宿泊することができました。期待通りの施設、サービス、食事に最高の記念日を過ごすことができて大変満足しました。特に女将さんの気遣い、支配人さんを初めとするスタッフ全ての方の接客には感動ものでした。さすがに、このクラスのホテルとなると最高のホスピタリティを実感します。再訪したいホテルの第一候補間違いなしです。

36期のトピックス

レストラン事業



高台寺 十牛庵

「高台寺 十牛庵」は、明治四十一年に数寄屋造りの名工・上坂浅次郎ならびに北村捨次郎により建てられた館と、庭師・七代目小川治兵衛が手がけた庭園を有する美しい日本家屋。京都の移ろいゆく四季を感じながら、先人たちが守りぬいてきた京料理の伝統や美しさ、そして世界に誇れる美味しさを一皿一皿で表現してまいります。







レストランひらまつ 高台寺

京都の街並みを望む高台に誕生した「レストランひらまつ高台寺」。数々の絵画や優美な調度品に彩られ、まるで美術館のように美しい佇まいです。ここで楽しみいただくのは、フランス料理の伝統的な技で食材の力を引き出す正統なるフランス料理。時を忘れて非日常のひとときへといざなう、特別な日にふさわしいグランメゾンです。





今後の展望

THE HIRAMATSU HOTELS & RESORTS

第2章：次なるホテル事業への序奏（20～50室規模）

「滞在するレストラン」として成功を収め、 ホテル事業は次なるステップへ

2018年以降の新規ホテル出店概要（予定）

出店時期	場所	タイプ	客室数	付帯施設
2018年7月	沖縄県国頭郡宜野座村	滞在型リゾートホテル	19室	レストラン、プール他
2019年冬	京都府京都市	都市型ホテル	29室*	レストラン2店舗、バー他*
2020年春	長野県北佐久郡御代田町	滞在型リゾートホテル	30室超*	レストラン、サロン、スパ&エステ、温泉、テニスコート他*
2020年夏	栃木県那須郡那須町	滞在型リゾートホテル	30室超*	レストラン、温泉他*

*現時点での予定を記載

THE HIRAMATSU HOTELS & RESORTS

第2章：次なるホテル事業への序奏(20～50室規模)

THE HIRAMATSU HOTELS & RESORTS 宜野座（仮称）

ホテル事業は「滞在するレストラン」から
次なるステップへ。ヴィラタイプを含む
全19室のリゾートホテルを
2018年7月（予定）、沖縄・宜野座に新規出店。



料理・サービス・宿泊のすべてにおいて
高い付加価値を追求したリゾートホテル

出店場所	沖縄県国頭郡宜野座村
出店面積	土地面積 21,787.11㎡ 計画延床面積 3,892.93㎡
店舗設備	客室19室 (連棟ヴィラ：客室14室、 ヴィラ：客室5室)、 レストラン(ダイニング・個室) カフェ、プール
想定売上	650百万円(開業翌々期)

クサテの森に守られたプライベートなリゾートは、一度そこに足を
踏み入れたら出かける気にもならないほど自然と調和し、心静かに
過ごしていただける滞在型ホテルとなります。

THE HIRAMATSU HOTELS & RESORTS

第2章: 次なるホテル事業への序奏(20~50室規模)

THE HIRAMATSU HOTELS & RESORTS 京都(仮称)



現存するファサード



ホテル事業における第3章「都市型ホテル」
への大いなる一歩として、
2019年度冬(予定)、京都市中心部に新規出店。

京町屋の本質的価値を継承する建物に
当社が新たな付加価値を与える都市型ホテル

出店場所	京都市中京区室町通り 姉小路下がる役行者町
出店面積	計画延床面積 約3,870㎡
店舗設備	客室29室、 レストラン2店舗、バー(以上、予定)
想定売上	1,000百万円(開業翌々期)

THE HIRAMATSU HOTELS & RESORTS

第2章：次なるホテル事業への序奏(20～50室規模)

THE HIRAMATSU HOTELS & RESORTS

軽井沢御代田(仮称)



ホテル事業第2章となる「滞在型リゾートホテル」の着実な推進。浅間山の麓、南向きの広大な斜面に2020年春(予定)、軽井沢に新規出店。

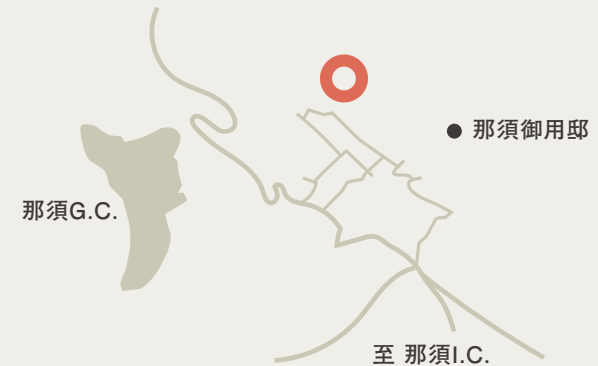
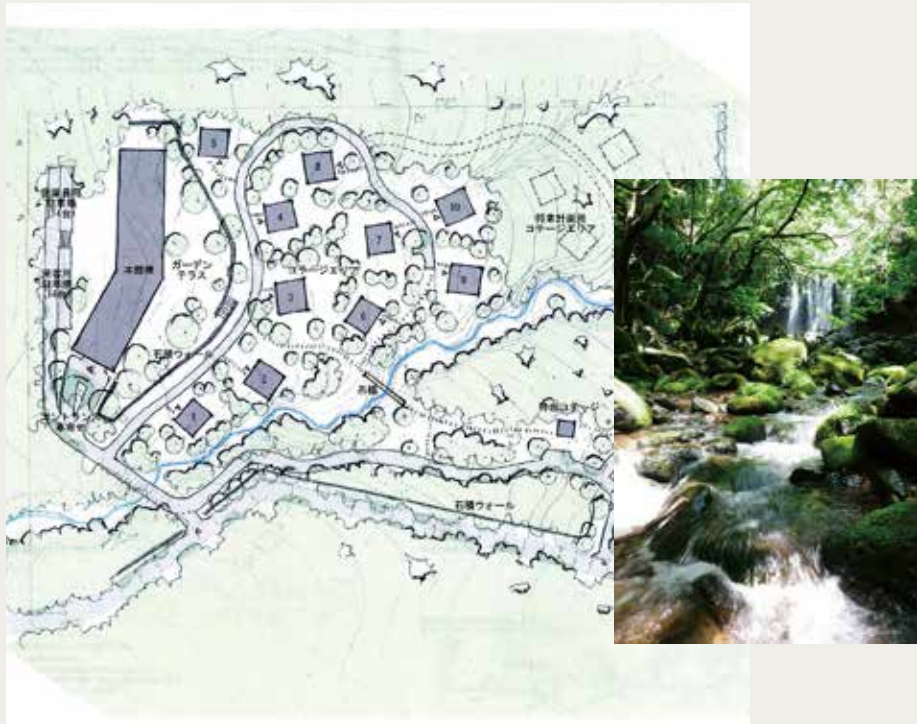
出店場所	長野県北佐久郡御代田町
出店面積	土地面積 53,374㎡(予定) 計画延床面積 4,100㎡(予定)
店舗設備	客室30室超、 レストラン(予定)
想定売上	1,100百万円(開業翌々期)

THE HIRAMATSU HOTELS & RESORTS

第2章: 次なるホテル事業への序奏(20~50室規模)

THE HIRAMATSU HOTELS & RESORTS

那須温泉(仮称)



ホテル事業第2章となる「滞在型リゾートホテル」として
2020年夏(予定)、那須に新規出店。

出店場所	栃木県那須郡那須町
出店面積	土地面積 33,057㎡(予定) 計画延床面積 3,800㎡(予定)
店舗設備	客室30室超、 レストラン(予定)
想定売上	950百万円(開業翌々期)

既存レストラン:持続的な高付加価値をもつレストランの追求 ブランド力強化のためにレストランをリブランド

- 既存店舗のブランド力を強化することでより一層の高付加価値をもつレストラン・ブランドを創出。

レストランテKubotsu(仮称) [福岡・天神]

“今、九州で一番おいしい食材”
に出会えるイタリア料理店を目指して

2018年1月25日(予定)、「レストランテASO天神」は新たに「レストランテKubotsu」に生まれ変わります。2014年より料理長として腕をふるってきた窪津が、自らの名を冠する新たなステージで、これまで以上に地産地消にこだわり、九州ならではの魅力を発信してまいります。九州各地を訪ね築いてきた生産者の方々との信頼関係のもと、新鮮で美味しい旬の食材を活かした料理に、地元を受け継がれた匠の技が光る伝統工芸を合わせ、イタリア料理を通じて九州の‘いいもの’を体感していただけるレストランを目指します。



料理長 窪津 朋生

フランカメンテASAMI(仮称) [東京・銀座]

どこまでもまっすぐに食材と向き合い、
その持ち味を素直に引き出す料理を追求

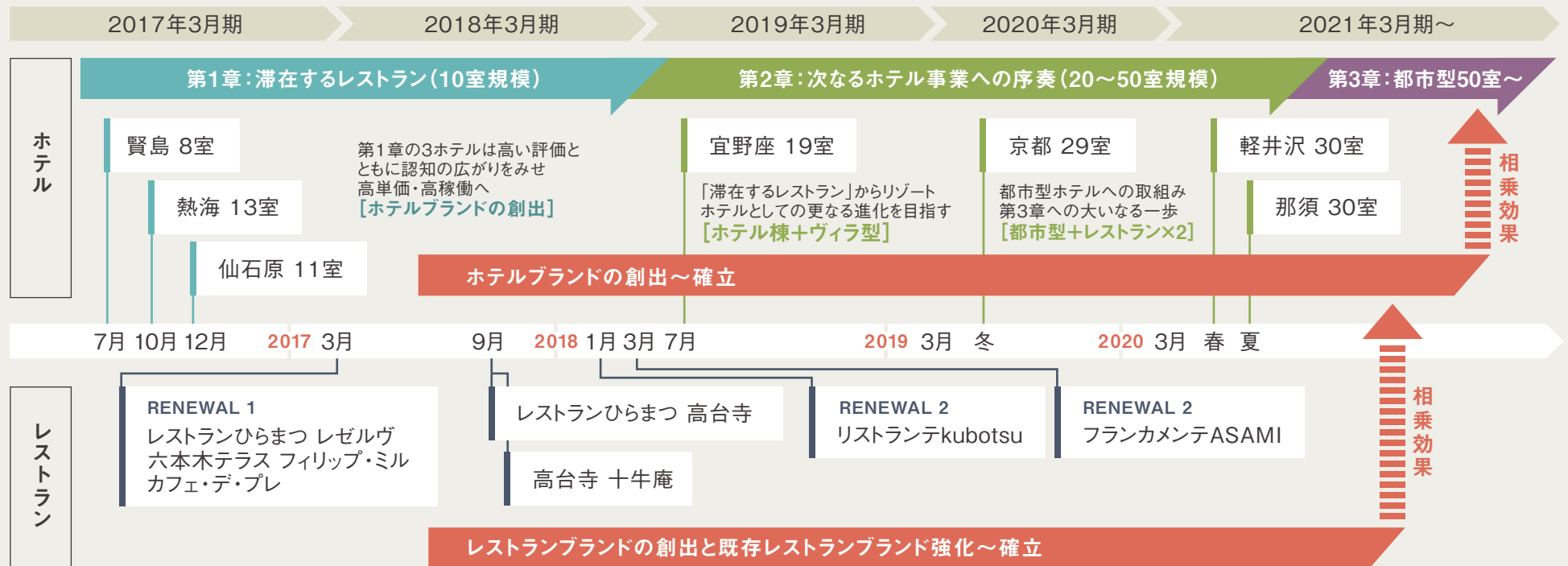
2018年3月1日(予定)、「アルジェントASO」は「フランカメンテASAMI」としてリニューアルオープンいたします。料理長を務めるのは、代官山レストランテASOで修行を重ね、2015年よりアルジェントASOの料理長を務めてきた浅見淳。店名にあるフランカメンテとは、音楽用語(イタリア語)で「素直に」、「自由に」という意味です。「食材に素直に向き合い、美味しさの背景まで深く理解すること」を何よりも大切に、自由な発想でその魅力を表現する一皿を追求し続けます。



料理長 浅見 淳

ホテル、レストランの出店戦略

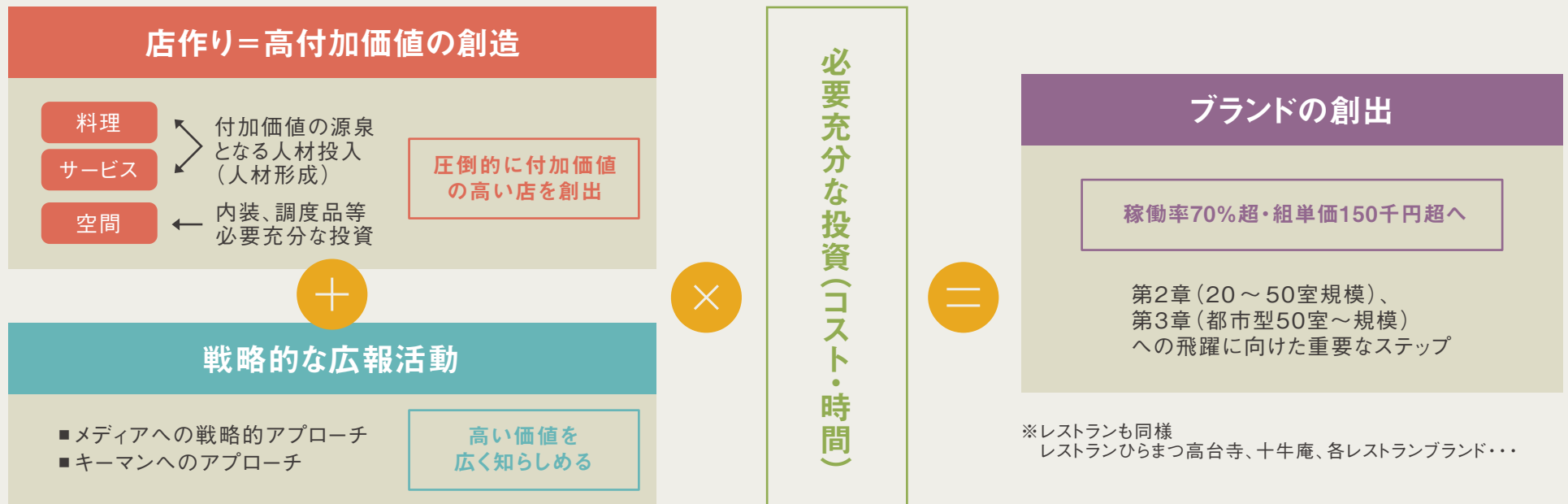
～段階的なホテル開発とホテル・レストランブランドの創出～確立に向けた取り組み



段階的なホテル開発と並行してホテル・レストランブランドの創出、強化を推進し、ラグジュアリーブランドとして確立させ、50室超の都市型ホテルに臨む

高付加価値の創造とブランディング

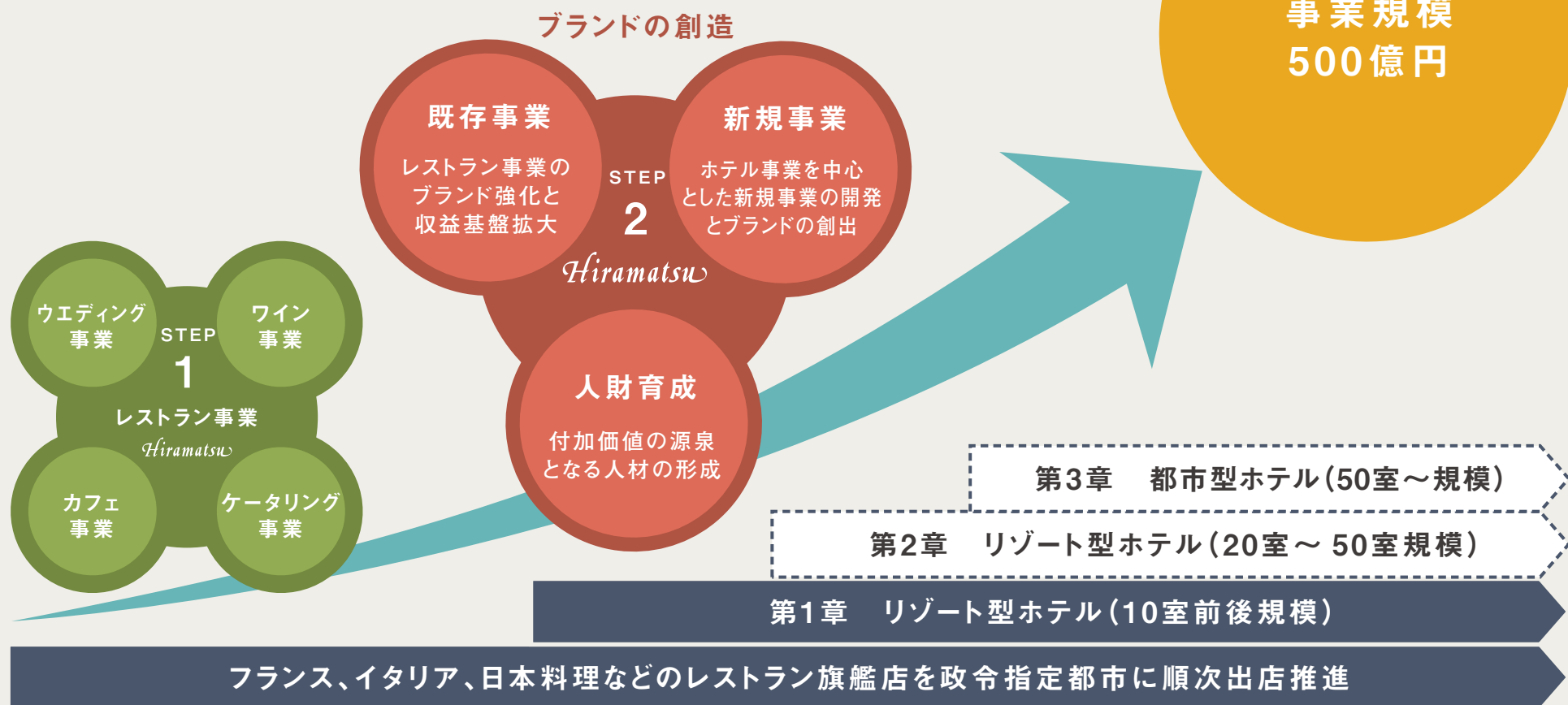
「THE HIRAMATSU HOTELS & RESORTS」第1章3ホテルの成功



「高付加価値の創造(店作り)」と「戦略的な広報活動」を進めブランドを創出し続ける

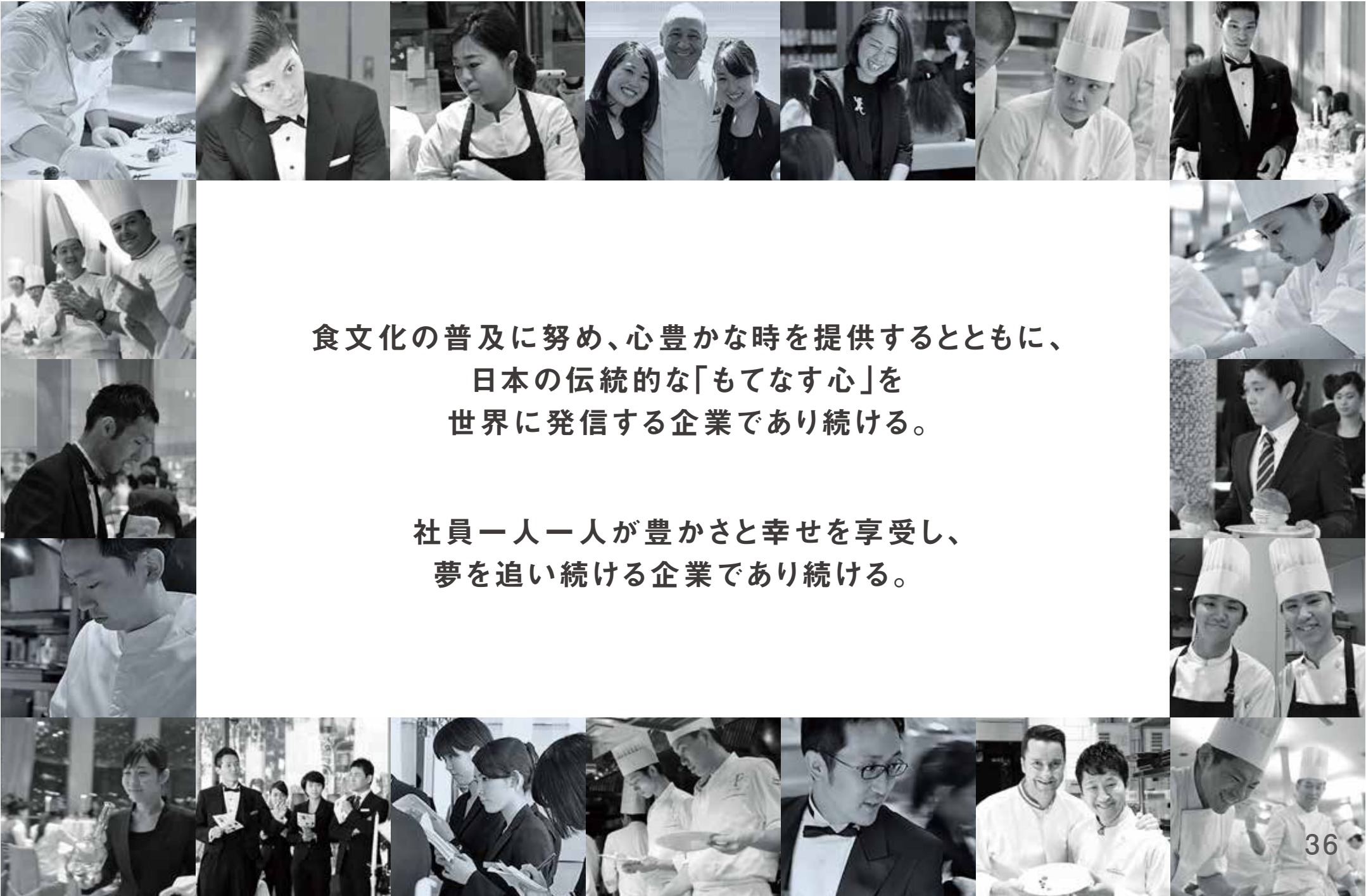
世界で唯一無二のホテル・レストランブランド企業へ

全ての事業分野で高付加価値の創造を続け、 世界で唯一無二のホテル・レストラン ブランド企業を目指す



経営理念

経営理念



食文化の普及に努め、心豊かな時を提供するとともに、
日本の伝統的な「もてなす心」を
世界に発信する企業であり続ける。

社員一人一人が豊かさと幸せを享受し、
夢を追い続ける企業であり続ける。

ご参考

レストラン・カフェ

東京

レストランひらまつ レゼルヴ
[フランス料理／西麻布]

オーベルジュ・ド・リル トーキョー
[フランス料理／六本木]

六本木テラス フィリップ・ミル
[フランス料理／六本木]

ブラッスリー ポール・ボキューズ ミュゼ
[フランス料理／六本木]

国立新美術館カフェ(3店舗)
[カフェ／六本木]

カフェ・デ・プレ
[カフェ／広尾]

アルジェントASO
[イタリア料理／銀座]

代官山ASO チェレステ ニ子玉川店
[イタリア料理／ニ子玉川]

代官山ASO チェレステ 日本橋店
[イタリア料理／日本橋]

リストランテASO
[イタリア料理／代官山]

サンス・エ・サヴール
[フランス料理／丸の内]

ブラッスリー ポール・ボキューズ 銀座
[フランス料理／銀座]

ブラッスリー ポール・ボキューズ 大丸東京
[フランス料理／丸の内]

アイコニック
[フランス料理／銀座]

カフェ・ミケランジェロ
[カフェ／代官山]

メゾン ポール・ボキューズ
[フランス料理／代官山]

北海道

オーベルジュ・ド・リル サッポロ
[フランス料理／円山]

リストランテ イル・チェントロ ひらまつ
[イタリア料理／駅前通]

石川

ジャルダン ポール・ボキューズ
[フランス料理／広坂]

カフェ&ブラッスリー ポール・ボキューズ
[カフェ／広坂]

愛知

オーベルジュ・ド・リル ナゴヤ
[フランス料理／名駅]

ブラッスリー ポール・ボキューズ ラ・メゾン
[フランス料理／名駅]

京都

高台寺 十牛庵
[料亭／東山]

レストランひらまつ 高台寺
[フランス料理／東山]

大阪

ラ・フェット ひらまつ
[フランス料理／中之島]

リストランテ ル・ミディ ひらまつ
[イタリア料理／西梅田]

奈良

リストランテ オルケストラータ
[イタリア料理／春日野]

オーベルジュ・ド・リル 桜井
[フランス料理／桜井]

福岡

レストランひらまつ 博多
[フランス料理／中洲川端]

リストランテASO 天神
[イタリア料理／天神]

ブラッスリー ポール・ボキューズ 博多
[フランス料理／博多駅]

ホテル

HIRAMATSU HOTELS & RESORTS 賢島
[フランス料理／三重・伊勢志摩]

HIRAMATSU HOTELS & RESORTS 熱海
[フランス料理／静岡・熱海]

HIRAMATSU HOTELS & RESORTS 仙石原
[イタリア料理／神奈川・箱根]

免責事項

本資料に記載されている事項は証券投資に関する情報の提供を目的としたものであり、勧誘を目的としたものではありません。

また、本資料に記載されている、株式会社ひらまつグループの現在の計画、戦略、確信等のうち、歴史的事実でないものは将来の業績等に関する見通しであり、リスクや不確定要素を含んでおります。

実際の業績は、さまざまな重要な要素により、これら業績見通しとは大きく異なる結果となりうることをご承知おきください。

最終的な投資決定は、お客様ご自身の判断でなさるようお願いいたします。