

TKP、「石のや」の食の魅力を東京・竹芝へ
「漣～さざなみ～」で総料理長監修の秋メニューを提供
— 静岡の旬を味わう限定メニュー、9 月 1 日より登場 —



株式会社TKP(本社:東京都新宿区、代表取締役社長:河野 貴輝、以下「TKP」)は、運営する「おまかせ会席 漣～さざなみ～」(東京都港区)において、TKPが運営するラグジュアリーラインのホテルブランド「石のや 伊豆長岡」および「ISHINOYA 熱海」の総料理長・松島達也が監修する「秋の個室会席プラン」と「秋のおもてなし箱膳」を、2026 年 9 月 1 日より提供開始いたします。

本メニューでは、「石のや」で培ってきた和食の技術や、旬の食材を生かした料理へのこだわりを取り入れ、「石のや」の食の魅力を東京・竹芝の「漣～さざなみ～」でお楽しみいただけます。

■「石のや」の総料理長が手掛ける秋の味覚を東京・竹芝で

このたび、ベイサイドホテル「アジュール竹芝」内の日本料理店「漣～さざなみ～」では、「石のや 伊豆長岡」および「ISHINOYA 熱海」の総料理長を務める松島達也が監修した秋メニューの提供を開始いたします。これまで「石のや」で培ってきた和食の技術や、旬の食材を生かして四季を表現する料理へのこだわりを取り入れ、秋ならではの味わいを、会席と箱膳の 2 つのスタイルでお楽しみいただけます。

■静岡の旬とともに「秋を五感で感じる」

秋メニューは、「秋を五感で感じる」をテーマに構成しました。実り豊かな秋の味覚を取り入れ、味わいはもちろん、香りや彩り、食感などを通じて、五感で季節の移ろいを感じていただける料理をご提供します。

今回のメニューには、静岡県産の食材も積極的に取り入れています。東京では流通量の限られる「富士山サーモン」や、静岡で「おしつけ」とも呼ばれるアブラボウズなどを使用。それぞれの旨みや食感を引き出し、静岡の豊かな食の魅力を感じていただける秋の料理に仕立てています。

松島総料理長は、献立の構成から食材の選定、調理方法、盛り付けに至るまで監修し、「漣～さざなみ～」の料理人に直接伝授。長年の経験で培った技術や、素材の持ち味を引き出すための考え方を伝えながら、一品一品を作り上げています。

■会席と箱膳、選べるスタイルで楽しむ秋の味覚

「秋の個室会席プラン」では、「雅—みやび—」「漣—さざなみ—」の2つのプランをご用意。秋の食材を取り入れた料理を一品ずつ味わいながら、ゆったりとお食事をお楽しみいただけます。「秋のおもてなし箱膳」では、秋の味覚を彩り豊かに盛り込み、箱膳ならではの華やかな見た目とともに、季節の味わいをお楽しみいただけます。ご利用シーンに合わせた2つのスタイルで、松島総料理長が手掛ける秋の料理をご堪能いただけます。

〈秋の個室会席プラン〉

提供期間：2026年9月1日～11月30日

料金：雅—みやび— 8,800円(税込) / 漣—さざなみ— 12,000円(税込)

内容：松島総料理長監修による、秋の旬の食材や静岡県産食材を取り入れた会席料理



雅—みやび—



漣—さざなみ—

〈秋のおもてなし箱膳〉

提供期間：2026年9月1日～11月30日

料金：6,600円(税込)

内容：秋の味覚を彩り豊かに盛り込んだ、松島総料理長監修の箱膳



秋のおもてなし箱膳

■「石のや」の魅力を生かした新たな価値の創出へ

TKPは、グループ施設それぞれが持つノウハウやブランドの魅力を相互に生かし、新たな顧客体験の創出に取り組んでいます。今回の取り組みを通じて、「石のや」の食の魅力をより多くのお客様に体感いただく機会を創出し、グループの強みを生かした新たな価値の提供につなげてまいります。

【「おまかせ会席 漣～さざなみ～」について】

「漣～さざなみ～」は、ベイサイドホテル「アジュール竹芝」3階に位置する日本料理店です。都心の喧騒を忘れてゆったりと過ごせる個室を備え、旬の食材を生かした会席料理を提供しています。ご家族でのお祝いからご友人との会食、ビジネスでのお集まりまで、幅広いシーンでご利用いただけます。

店名	おまかせ会席 漣～さざなみ～
所在地	東京都港区海岸 1-11-2 ベイサイドホテル「アジュール竹芝」3F
お問い合わせ	03-3437-2320(アジュール竹芝 レストランデスク 11:00～18:00)
公式サイト	https://www.hotel-azur.com/restaurant/sazanami/



【総料理長プロフィール】



松島 達也(まつしま たつや)

「龍宮殿」や「ザ・プリンスホテル箱根など万離宮」、「グランドエクシブ初島クラブ」など、数々の名店で研鑽を積み、和食の技術と経験を培う。

2016年より「石のや 伊豆長岡」の料理長を務め、2020年より同館および「ISHINOYA 熱海」の総料理長に就任。

2026年秋より、東京・竹芝の「おまかせ会席 漣～さざなみ～」の料理監修を務める。

公益社団法人 日本調理師連合会 師範、公益社団法人 日本全職業調理士協会 師範。

【「石のや」について】

「温泉」「快眠」「料理」の3つのこだわりをコンセプトにした癒しの宿。上質な寛ぎを叶える、ラグジュアリーラインのホテルブランドとして洗練された空間とサービスで、快適なひとときをお届けします。



石のや
ISHINOYA
伊豆長岡



ISHINOYA
石のや熱海



ISHINOYA
石のや別府

石のや公式サイト: <https://www.ishinoya.jp/>

【株式会社TKP 会社概要】

名称	株式会社 TKP
代表者	代表取締役社長 河野 貴輝
本社所在地	東京都新宿区市谷八幡町 8 番地 TKP 市ヶ谷ビル 2F
設立	2005 年 8 月 15 日
資本金	164 億円(2026 年 2 月末現在)
決算期	2 月
連結売上高	1,143 億円(2026 年 2 月期)
事業内容	フレキシブルオフィス事業、ホテル・宿泊研修事業、 イベントプロデュース事業、料飲・バンケット事業、BPO 事業
URL	https://www.tkp.jp/

※プレスリリースに記載されている情報は、発表日現在の情報であり、時間の経過または様々な後発事象によって変更される可能性がありますので、あらかじめご了承ください。

本件に関するお問い合わせ先

株式会社TKP 広報担当 田中、立田

TEL:03-6843-0011 MAIL:pr@tkp.jp

プレスリリースはこちら

<https://www.tkp.jp/news/newsrelease.html>