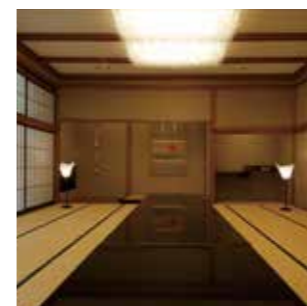


# 絆を語る

第一回  
東京吉兆本店

写真・永田忠彦 文・山下シオン



## 東京吉兆本店

Tokyo Kitcho Honten  
東京都中央区銀座8-17-4  
店休日：年末年始、日・祝  
(休日のご利用はご相談承ります)

## 「お食い初め」一汁三菜のお膳

左上：筍と露、ホウレンソウ、金時ニンジン、海老芋の炊き合わせ。  
右上：グジの塩焼き、青唐辛子と海老のすり身の射込み焼き。  
中央：アタリメ、勝栗、結び昆布甘酢漬の「祝肴」。  
左下：お赤飯。右下：白味噌胡麻豆腐。  
丈夫な歯が生えることを願う儀式「歯固めの石」は、『銀座 萬年堂』謹製の和菓子を用いている。  
焼き物は天然鯛の炭焼き。器は古染付。  
写真のお膳は女の子用(男の子用は内外とも朱塗り)で、女の子用のほうが、やや高めにしつらえてある。

歯固めの儀式でのご両親や、お祖父様、お祖母様の願いと祈り。この平安時代からの想いを、令和の御世にも紡いでいっていただきたいと願っております。

——湯木義夫  
『東京吉兆本店』料理長

左：「お食い初め」大人用のメニューのお椀は、満月を模した煮込み卵豆腐、スポンの吸い地仕立て。啓翁桜をあしらった漆塗りの竹籠に、さまざまな貝の器を載せた八寸と共に供される。

長きにわたってダイナースクラブが会員の皆様を喜ばせてこられたのは、上質な商品、一流のサービスを提供する加盟店との深い絆があったこそ——。そんなご縁をご紹介します、60周年記念の企画の第一回は『東京吉兆本店』。ダイナースクラブのグルメサービスを特色づける「料亭プラン」の取り組みを始めたことが、絆を深めるきっかけでした。



一流の美食家たちを魅了してきた『東京吉兆本店』が「料亭プラン」に参加したのは、1990年代後半のこと。以来、四季を感じる食材や歳時記を重んじたテーマを掲げ、日本有数の料亭との出会いの場を提供し続けてきた。創業者・湯木貞一氏の孫で料理長を務める湯木義夫さんに、ダイナースクラブとの絆を伺った。

——「料亭プラン」は、お客様、お店、ダイナースクラブが、お互いに信頼し合っただけで成り立つサービスですね。

「一見さんお断り」といって、敷居が高くお感じになられると思いますが、京都のお茶屋さんや私どものような料亭では、ご虫履様の会食の一から十までを、付け払いという、今で言うところの顔認証システムで対応させていただいております。ダイナースクラブ様が、カード決済なしでご利用いただく私ども同様の対応を検討されたことは、とても画期的で、この「料亭プラン」によって、新たなお客様に御来店賜わる端緒を開いていただいたことには、本当に感謝いたしております。

また、年に数回開催していた『特別会食会』でも、新たなお客様から直に感想を伺えたことは、たいへん勉強になりました。私どもも緊張感を持って対応させていただいたのですが、お客様もお店に対して緊張なされたのか、お食事中に具

## 料亭プラン 特別企画 「お食い初め膳」プランのご案内

お子様の健やかなご成長を祈り、お食い初めを、『東京吉兆本店』で。忘れがたい喜びの会となることでしょう。

### ◎『象彦』の「お食い初め膳」祝鯛姿焼き付き

御家紋なし：157,300円 (税・サービス料込)  
御家紋あり：185,790円 (税・サービス料込)  
※京漆器「象彦」のお膳はお持ち帰りいただけます。

### ◎ご家族用「お食い初め」お料理プラン

お一人様 (中学生以上の方)  
58,080円 (お部屋代・税・サービス料込 / 飲み物代別)  
お子様お一人様 (小学生まで、年齢に応じて対応します)  
12,100円～18,150円 (税・サービス料込 / 飲み物代別)

※『象彦』のお食い初め膳の誂え (御家紋入れなど)、お料理の内容など詳細は、お申し込みの際にお問い合わせください。

### 【ダイナースクラブ60周年記念特典】

「料亭プラン」で『東京吉兆本店』をご利用のお客様に、お店からお土産を進呈。

優待期間：2020年4月20日(月)～7月15日(水)

「料亭プラン」のご利用方法はこちら

[www.diners.co.jp](http://www.diners.co.jp)

優待・サービス ⇒ グルメ ⇒ 料亭プラン

※昼、夜ともおまかせの懐石料理となっております。  
※ご予約は、ダイナースクラブ「料亭プラン」をご利用ください。

合が悪くなられて、ご参加の方にお医者様がいらっしやっただおかげで窮地を凌いだこともございます。それほど熱心な思いでご参加いただいていたのだと、身が引き締まる思いがいたしました。その後、そのお客様はリピーターとなられ「料亭プラン」をご利用いただいております——お客様との関係の中で、大事にされていることは何ですか？

「私は、大阪の高麗橋にある当時の本店に修業に行った際に、まだ健在だった祖父から、料理に関する本質的でとても大事なことを教わりました。それは、日本料理店としての使命は、日本の伝統を生きた文化としてお伝えさせていただくこ

とではないかということです。たとえば平安時代から続く『お食い初め』は、その後100日の赤ちゃんの健康と幸せを願った行事で、私どもは、お料理はもちろんのこと、お膳の漆器を誂え、召し上がる承ります。赤ちゃんが実際に召し上がるわけではありませんが、丈夫な歯になることを祈る『歯固めの石』の代わりにはお菓子を「ご用意させていただきます。お膳や四ツ椀には家紋を入れることもでき、赤ちゃんが親になられた時のお子さんの『お食い初め』にと、世代を継いで我が子を思う親心が伝えられていきます——世代をつなぐ精神はダイナースクラブの姿勢と通じるものがありますね。