

## 特別株主優待券 ご利用可能店舗一覧

20,000株以上を保有する株主様に、通常の株主優待に加えて高価格態でのみ利用可能な特別優待券を発行させていただきました。今後対象店舗を拡大し、更に皆様のご支援に報いることができるよう努めてまいります。今後ともご支援の程よろしく願いたします。



### GINZA SUSHIICHI シンガポール店

住所: 320 Orchard Road, Singapore 238865, Singapore  
TEL: +65-6235-5514  
営業時間: 12:00~14:30, 18:00~23:00 (日曜・祝日休業)  
● 50シンガポールドル分のお食事券としてご利用いただけます。

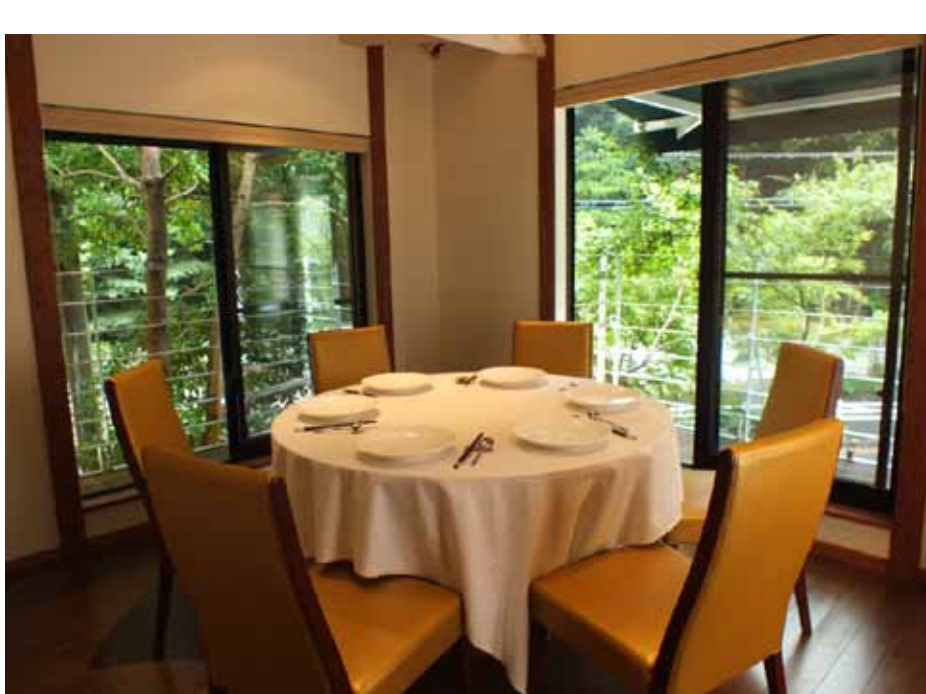


銀座に本店を構え、空間・料理・おもてなし…すべてにこだわり抜いた、ミシュランガイドでも評価を受ける江戸前鮨料理店です。タイ(バンコク)にも出店しており、『GOLD STANDARD RESTAURANTS 2015』において9位を受賞しました。「GINZA SUSHIICHI シンガポール店」では食材を築地から週4回空輸するなどこだわりをそのままに、質の高い日本食をお楽しみいただけます。



### 食文化サロン 白金劉安

住所: 東京都港区白金台5丁目13-35  
TEL: 03-6455-7066  
営業時間: 12:00~15:00, 17:30~23:00 (月曜休業)



身体に美味しく、口に美味しい「漢方食養湯(スープ)とフカヒレ料理」の味わえる大人の小さな隠れ家的サロン。無添加の食材にこだわり、漢方・薬膳料理を通じて「食のアンチエイジング」を提案しています。お客様の体調・体質に合わせた1350年前から250年前の漢方スープをご自身でセレクトしていただくことから食宴がスタートするコース料理が人気で、食を愛する皆様はもとより、ミシュランガイドで5年連続評価を受け、著名人や芸能人の方々からも支持を受ける唯一無二のお店です。



### 京都つゆしゃぶ CHIRIRI 虎ノ門店

住所: 東京都港区虎ノ門1丁目4-3 KDX虎ノ門ビルB1  
TEL: 03-5501-1577  
営業時間: 11:30~14:00, 17:00~22:00 (日曜・祝日休業)  
※ 4名様以上のご会食にてご利用いただけます。



「京都つゆしゃぶ CHIRIRI」は滋賀県近江八幡市で創業した日本料理店「ひょうたんや」が手掛けるオリジナル商品「つゆしゃぶ(登録商標)」に特化した業態です。「多くのお客様に、気軽に日本料理を楽しんで頂きたい」という思いのもと、従来のやり方にとらわれず、チェーン店にも高級料亭にもできない飲食業態の第三のポジションを目指し、和食のすばらしさを広めていきます。



### 可不可 KAFUKA TOKYO

住所: 東京都港区麻布十番2丁目7-14 AZABU275 2階  
TEL: 03-5439-6395  
営業時間: 18:00~24:00



食、料理の場を通じて、「学ぶ」体感する「繋がる」共有する「拡がる」世界の人と言葉ではなく感性でコミュニケーションがとれるような食の場を目指し、和食のプロデューサーで有名な宮下大輔氏が麻布十番のオーストラリア大使館の裏、まさに「都会の森」とも錯覚せるような場所に出店しました。食材、素材、生産者に敬意を払い、素材の持ち味を存分に活かし、ひとつひとつの材料がどのように手を加えることで一番おいしく輝くのかを見極めること。そして、調味、調理を加えること。何と何を加えることでより素材らしさを出せるのかを一心に考え、こだわり抜いた料理を提供します。



### 新中国家庭料理 浅野 本店

住所: 港区麻布台3-1-6 飯倉片町アネックス 2F  
TEL: 03-3583-2233  
営業時間: 【月~金】12:00~15:00, 18:00~23:00  
【土】17:00~23:00 (日曜・祝日休業)



本物であることを基本に、野菜など厳選した素材を駆使してごちそうに仕立てた新しい中国家庭料理。本場の中華を職人技量で独自にアレンジし、選び抜かれた厳選素材を巧みに使って素材の魅力を最大限に引き出します。



### 海賓亭 東京八重洲店

住所: 中央区八重洲2-1 八重洲地下街 南1号  
TEL: 03-3271-3839  
営業時間: 【月~金】11:00~22:30 【土日祝】11:00~21:30  
※ 4名様以上のご会食にてご利用いただけます。



季節ごとの旬魚を使用した『海賓亭の大漁盛り』を始め、日本全国から探し求めた究極の旬の食材と素材の味を前面に引き出した料理の数々。店内は大きな掘りごたつのあるお座敷や様々な個室などもあり、大切なお客様のおもてなしにも最適です。店内には大きな生簀があり、お客様よりオーダーをいただいた後、調理経験豊富な職人が活造りにし、鮮度抜群な状態でご提供いたします。