

サントリー おすすめのお店

～ご会食・ご接待等でご利用いただけるお店を厳選しました～



日本を代表するエグゼクティブの皆さんに
きっとご満足いただけるお店です。どうぞご利用ください。



お酒のお取り扱いは変更の場合がございます

東京エリア



32店舗

(内 Whisky Bottle Bar 4店舗)

名古屋エリア



10店舗

大阪エリア



10店舗

福岡エリア



10店舗

東京エリア

てんぷら 銀座天亭様

【住所】東京都中央区銀座8-6-3新橋会館B1F
【TEL】03-3571-8524 19席（半個室有）
【客単価】15,000円 ※ビール：ザ・プレミアム・モルツ
【営業時間】17:30～22:30
<https://tabelog.com/tokyo/A1301/A130103/13002621/>



外観イメージ



内観イメージ



さくら 10,450円～



おまかせコースもあります

胡麻油でしっかり揚げる江戸前天ぷらの老舗名店。良質の胡麻を軽く焙煎してから搾り、胡麻油の特徴を損なうことなく精製した100%純粋な太香極淡胡麻油を使用。ふくよかな香りとまろやかな風味が特徴です。

うしごろ銀座店様

【住所】東京都中央区銀座1-8-19 キラリトギンザ 7F
【TEL】03-3538-1129 90席（個室有）
【客単価】15,000円 ※ビール：マスターズドリーム
【営業時間】17:00～23:30
<https://tabelog.com/tokyo/A1301/A130101/13263391/>



外観イメージ



個室イメージ



コース 6,100円～



極みコース 11,000円

最上級国産A5黒毛和牛はもちろん素材を厳選し、繊細さにこだわった非の打ち所の無い逸品揃い。圧倒的な肉力で食後の感動をお約束いたします。落ち着いた最上級の空間で。個室もございます。ゆっくりと御食事、会食のひと時をどうぞ。

のどぐろ専門 銀座 中俣様

【住所】東京都中央区銀座4-10-12 銀座サマリビル B1
【TEL】03-6264-3229 33席（個室有）
【客単価】15,000円 ※ビール：ザ・プレミアム・モルツ
【営業時間】17:00～23:00
<https://tabelog.com/tokyo/A1301/A130101/13186922/>



個室イメージ



個室イメージ



のどぐろコース 12,100円



鮑のどぐろコース 17,600円

薩摩指宿にて百余年の歴史を誇る中俣酒造直営。のどぐろを中心とした旬の食材をふんだんに使ったコース料理のお店です。最高級のどぐろの味を最大限に引き出す「姿焼き」や「しゃぶしゃぶ」は特に人気の料理です。

銀座 あさみ様

【住所】東京都中央区銀座8-16-6 ときわぎ館 1F
【TEL】03-5565-1606 28席（個室有）
【客単価】25,000円 ※ビール：マスターズドリーム
【営業時間】17:30～23:00
<https://tabelog.com/tokyo/A1301/A130103/13004981/>



外観イメージ



個室イメージ



個室イメージ



懐石コース 19,800円

豊洲市場から厳選した旬の食材を毎日仕入れており、食材を鮮度のいい状態でお客様にお出しできるという環境。夜のお料理はまさにそのライブ感を楽しめるもの。旬の食材と職人の技とお客様との三位一体であさみのお料理は完成します。

銀座 鮪青木 銀座本店様

【住所】東京都中央区銀座6-7-4 銀座タカハビル 2F
【TEL】03-3289-1044 20席（個室有）
【客単価】30,000円 ※ビール：マスターズドリーム
【営業時間】17:00～21:00
<https://tabelog.com/tokyo/A1301/A130101/13000563/>



外観イメージ



店主



内観イメージ



おまかせ 18,000円

江戸前の仕事を施した煮物や光り物はぜひ一度味わって欲しい逸品です。また、牡蠣の握りなど独創性あふれる握りにも意欲的。店主・青木利勝氏ならではの柔軟な発想で、時代時代のお鮪を提案。

うち山様

【住所】東京都中央区銀座2-12-3 ライトビル B1F
【TEL】03-3541-6720 23席（個室有）
【客単価】25,000円 ※ビール：マスターズドリーム
【営業時間】17:30～23:00
<https://tabelog.com/tokyo/A1301/A130103/13004981/>



外観イメージ



内観イメージ



個室イメージ



コース 16,500円～

和の風情ただよう落ち着いた空間で、茶懐石を基本とした和食を堪能できる。一見シンプルなお料理が並びますが、一品一品の美味しさや奥深い味わいに驚きを隠せません。中でも多くの方がこれを目当てに訪れる『鯛茶漬け』は必食です。

飯家くーた 銀座七丁目店様

【住所】東京都中央区銀座7-17-8 銀座松良ビル1F
【TEL】03-6228-4930 92席（個室有）
【客単価】15,000円 ※ビール：ザ・プレミアム・モルツ
【営業時間】17:00～26:00
<https://tabelog.com/tokyo/A1313/A131301/13092074/>



外観イメージ



内観イメージ



個室イメージ



おまかせ 10,000円～

九州・博多の本当に美味しい新鮮な魚介類に、旬の食材を使用したお料理をご堪能下さい。また、九州ならではの自慢の焼酎・地酒も多く取り揃えております！個室での接待・お仲間との飲み会に。半個室のテーブル席…オープンキッチンで楽しめる一体感のあるカウンター&テーブル席など、様々なシーンで御利用頂けます。

魚屋 小次郎様

【住所】東京都港区新橋3-1-5 筑紫ビル
【TEL】03-3508-1258 53席（個室有）
【客単価】25,000円 ※ビール：ザ・プレミアム・モルツ
【営業時間】17:30～23:00
<https://tabelog.com/tokyo/A1301/A130103/13032687/>



外観イメージ



内観イメージ



個室イメージ



コース 5,500円～

鋭い目利きで仕入れた鮮魚を自信を持ってご提供！店主が全国の蔵元から厳選した地酒がすすむ逸品は、産地や銘柄などには一切こだわらず、その日一番の魚に熟成を加えて豊かな香りと奥深い味わいを生み出しました。木の温もり感じる和空間で、一献を傾けてみては。

日本橋ゆかり様

【住所】東京都中央区日本橋3-2-14 KNビル 1F
【TEL】03-3271-3436 70席（個室有）
【客単価】15,000円 ※ビール：ザ・プレミアム・モルツ
【営業時間】17:30～21:30
<https://tabelog.com/tokyo/A1302/A130202/13000489/>



外観イメージ



内観イメージ



個室イメージ



コース 6,600円～

分とく山様

【住所】東京都港区南麻布5-1-5
【TEL】03-5789-3838 45席（個室有）
【客単価】20,000円 ※ビール：マスターズドリーム
【営業時間】17:00～22:30
<https://tabelog.com/tokyo/A1307/A130703/13005469/>



外観イメージ



個室イメージ



鮑の磯焼き



コース 16,500円～

吟味された旬の素材が、練達の技術とひらめきによって、至福の一品へと昇華するひととき。またとない、一期一会のために、器にこだわり、雰囲気にもまた心を砕いております。伝統に根ざしながらも、新しい時代の空気を前向きに取り入れていく、そんな日本料理の神髄を、ご堪能いただけます

その日に仕入れた季節の食材を、伝統的かつ独創的な発想で調理してご提供いたします。名物料理の「鮑の磯焼き」は、肉厚の鮑に肝ソースをたっぷりと絡めた磯の香り漂う逸品です。

肉割烹 上様

【住所】東京都港区西麻布2-24-14 バルビゾン73 B1F
【TEL】03-3486-2929 11席（個室有）
【客単価】30,000円 ※ビール：マスタースドリーム
【営業時間】17:00～
<https://tabelog.com/tokyo/A1307/A130701/13209614/>



外観イメージ



内観イメージ



個室イメージ



おまかせ 20,000円～

多彩な調理法で奏でる肉の逸品と、旬素材の滋味溢れる芳醇な一皿。
「五感」で味わう至極の割烹料理と銘酒を、
真心のこもったおもてなしと上質な空間でご提供いたします。

ふるけん様

【住所】東京都港区西麻布2-12-6
【TEL】03-3409-2606 28席（個室有）
【客単価】10,000円 ※ビール：マスタースドリーム
【営業時間】18:00～23:00
<https://tabelog.com/tokyo/A1307/A130701/13254372/>



外観イメージ



個室イメージ



個室イメージ



コース 8,000円～

豊洲市場から仕入れる魚介、希少な“尾崎牛”など厳選した食材を気軽にお楽しみいただけます。
全てのお席が完全個室となっておりますので、ご接待やご宴会などの様々なシーンにご利用ください。

田中田 西麻布店様

【住所】東京都港区西麻布2-2-2 NK青山ホームズ 1F

【TEL】03-6447-0490 80席（個室有）

【客単価】25,000円 ※ビール：ザ・プレミアム・モルツ

【営業時間】17:00～24:00

<https://tabelog.com/tokyo/A1307/A130701/13265191/>

※現在は移転後の食ベログ点数。移転前は3.68点。

口コミ数が少ないので点数が低く出ています。



外観イメージ



内観イメージ



個室イメージ



おまかせ 12,900円～

博多ほたる 麻布十番店様

【住所】東京都港区麻布十番2-7-5 カスタリア麻布十番七面坂 1F

【TEL】03-3451-5533 70席（個室有）

【客単価】10,000円 ※ビール：ザ・プレミアム・モルツ

【営業時間】17:00～23:00

<https://tabelog.com/tokyo/A1307/A130702/13133270/>



外観イメージ



個室イメージ



個室イメージ



コース 8,000円～

あなたの「とっておきに」になりたい。
大切な人を「とっておきに連れていこう」と考える
とき、まっさきに思い出してほしいから、「やっぱり
田中田なら間違いない」と言っていただけの特級
の食材を仕入れて、今日もお待ちしています。

博多の名物料理をリーズナブルに味わえる「博多 ほ
たる麻布十番店」。福岡博多“発”！ ごまさば・もつ
鍋・魚市場直送の鮮魚【博多名物】うまいもんが味
わえるとあり、オープン当初より大・小個室もあり、2
名様～大人数の宴会まで、各種宴会、また接待など
にもご利用頂けます。

六本木モンシェルトントン様

【住所】東京都港区六本木3-12-2
【TEL】03-3402-1055 81席（個室有）
【客単価】20,000円 ※ビール：マスタースドリーム
【営業時間】17:00～
<https://tabelog.com/tokyo/A1307/A130701/13006984/>



外観イメージ



内観イメージ



個室イメージ



コース 15,400円～

全ての食材において吟味を重ね、充実のコース料理から自慢の神戸牛、新鮮なシーフードに旬の野菜まで、シェフが目の前でお焼きいただきます。店内にはせせらぎのあるカウンター席、テーブル席、大小5つの個室をご用意しています。

鯛良 六本木店様

【住所】東京都港区六本木6-2-35 六本木662BLD 8F
【TEL】03-6406-8501 16席（個室有）
【客単価】25,000円 ※ビール：ザ・プレミアム・モルツ
【営業時間】18:00～23:00
<https://tabelog.com/tokyo/A1307/A130701/13254372/>



内観イメージ



個室イメージ



個室からの眺め



コース 23,000円～

職人が厳選した季節の食材をはじめ、金沢、北海道など産地直送の魚を、国産米と特別に配合した三種の赤酢を使用したシャリで握る一流の江戸前鮓を提供致します。丹精込めたネタと、上品で香り豊かな鮓飯の絶妙な握りをご堪能下さい。

赤坂とや魚新様

【住所】東京都港区赤坂5-1-34 The Quarter House 1F
【TEL】050-5487-9636 26席（個室有）
【客単価】20,000円 ※ビール：ザ・プレミアム・モルツ
【営業時間】17:30～21:00
<https://tabelog.com/tokyo/A1308/A130801/13002818/>



外観イメージ



内観イメージ



個室イメージ



コース 8,000円～

仕入れた食材ごとに最適な料理をコースとして構成。訪れるたびに、様々な趣向を凝らした四季折々の味をお楽しみいただけます。研鑽を積んだ料理人から生み出される珠玉の品々を、心行くまでご堪能ください。

赤坂しょう山様

【住所】東京都港区赤坂6-11-3
【TEL】03-5562-4168 16席（個室有）
【客単価】25,000円 ※ビール：ザ・プレミアム・モルツ
【営業時間】17:30～22:00
<https://tabelog.com/tokyo/A1308/A130801/13136731/>



外観イメージ



個室イメージ



大広間



コース 15,000円～

東京は赤坂の真ん中にひっそりと佇む赤坂しょう山。しばし都会の喧騒と離れ、この一軒家の日本家屋の中で四季を五感で感じていただければ幸いです。

赤坂 ながとも様

【住所】東京都港区赤坂4-2-3 ディアシティ赤坂一ツ木館1F
【TEL】03-6277-8710 48席（個室有）
【客単価】20,000円 ※ビール：ザ・プレミアム・モルツ
【営業時間】17:00～23:00
<https://tabelog.com/tokyo/A1308/A130801/13178335/>



外観イメージ



内観イメージ



個室イメージ



コース 13,200円～

赤坂ながともでは、美味しいことはもちろん、安心してお料理を召し上がっていただくために、食材を厳選しております。愛媛を中心に全国各地から毎朝直送される鮮魚や、有機・特別栽培の野菜、瀬戸内海の天然真鯛などを仕入れています。

メゾン・ド・ユーロン様

【住所】東京都港区赤坂4-13-18
【TEL】03-3589-3955 28席（個室有）
【客単価】20,000円 ※ビール：ザ・プレミアム・モルツ
【営業時間】17:30～21:30
<https://tabelog.com/tokyo/A1308/A130801/13002871/>



外観イメージ



内観イメージ



個室イメージ



コース 13,200円～

遊龍は、1990年代に日本、中国を中心に流行したヌーベルシノワを出し始めた数店の中の1店。料理長阿部淳一は、「炒」の本質、火と油と水の使い方では、日本屈指と称される。名物はたまり醤油で煮込んだ「フカヒレの姿煮」。

割烹 久木田様

【住所】東京都港区赤坂3丁目15番9号 ACRビル4階
【TEL】03-6441-3139 29席（個室有）
【客単価】20,000円 ※ビール：ザ・プレミアム・モルツ
【営業時間】17:00～22:30
<https://tabelog.com/tokyo/A1308/A130801/13178335/>



内観イメージ



内観イメージ



個室イメージ



コース 13,200円～

木の温もりを感じさせる檜のカウンター、親しい方々とプライベートな空間を共有できる個室のご用意もございます。ひと手間かけて丁寧な仕事をした一品を嗜んでみませんか？おすすめは、《松阪牛のA5-12》を使用した「しゃぶしゃぶ」など。

たい家様

【住所】東京都港区赤坂2-6-18
【TEL】050-5485-7890 55席（個室有）
【客単価】20,000円 ※ビール：マスターズドリーム
【営業時間】17:30～21:30
<https://tabelog.com/tokyo/A1308/A130801/13002780/>



外観イメージ



内観イメージ



個室イメージ



コース 13,200円～

自慢の鯛料理には、淡路・明石産を中心に天然真鯛のみを使用するなど、食材選びは当店の一番のこだわり。食材に合わせ「炊く・焼く・煮る・蒸す」と、その時々で調理法で納得の行く最良の味を追求。素材の美味しさを最大限に引き出します

いちにち一膳様

【住所】東京都港区赤坂4-3-27
【TEL】03-3560-6480 32席（個室有）
【客単価】15,000円 ※ビール：マスタースドリーム
【営業時間】17:30～22:00
<https://tabelog.com/tokyo/A1308/A130801/13014881/>



外観イメージ



内観イメージ



個室イメージ



コース 6,000円～

九州の郷土料理で素材にこだわったお店です。時価の食材を使うことが多い一膳ですが、予算1万円前後で板前がうまかもん揃えます！個室席には全て窓がついており、季節の移り変わりを感じながらお食事できます。

赤坂 沙伽羅様

【住所】東京都港区赤坂3-11-7ソシアル赤坂1F
【TEL】03-3589-4557 48席（個室有）
【客単価】13,000円 ※ビール：ザ・プレミアム・モルツ
【営業時間】17:00～21:45
<https://tabelog.com/tokyo/A1308/A130801/13050321/>



外観イメージ



内観イメージ



個室イメージ



コース 6,200円～

紺色の暖簾と、行燈が目印の当店では、日本酒、旬の肴本格手打ち蕎麦をゆったりとお楽しみいただけます。旬の食材を使用した肴は、料理を通して季節を感じていただけるよう、素材の味わいを活かした仕上がりに。当店自慢の日本酒と一緒に召し上がれ。思い思いの時間をお過ごしください。

馳走紺屋様

【住所】東京都新宿区神楽坂3-1 クレール神楽坂III 1F
【TEL】050-5269-8975 50席（個室有）
【客単価】15,000円 ※ビール：マスターズドリーム
【営業時間】17:30～23:00
<https://tabelog.com/tokyo/A1309/A130905/13011403/>



外観イメージ



内観イメージ



個室イメージ



コース 7,000円～

飯田橋・神楽坂の情緒あふれる裏路地にひっそりと佇む昔ながらの門構えに足を踏み入ると接待や会食などの際にゲストも喜ぶ日本庭園が広がっております。当店は全国各地から厳選した食材を使用し一品一品心を込めて御造りしています。三味線の調べに耳をかたむけながら優雅にお食事をご堪能頂けます。

L' Alliance様

【住所】東京都新宿区神楽坂2-11
【TEL】03-3269-0007 55席（個室有）
【客単価】15,000円 ※ビール：マスターズドリーム
【営業時間】17:30～22:00
<https://tabelog.com/tokyo/A1309/A130905/13000471/>



外観イメージ



内観イメージ



個室イメージ



コース 6,380円～

安心安全 新鮮でからだによい、旬の食材による料理。心からの笑顔とサービスでお迎えするおもてなし。味・雰囲気・サービスが高度に調和していながらけっして格式張らない。そんな開放感に満ち溢れた心安らぐリゾート空間で、和のテイストとフレンチの幸福なマリージュ「フランコジャポネ」を心ゆくまでおたのしみくださいませ。

榮林 神楽坂店様

【住所】東京都新宿区袋町3 神楽坂センタービルANNEX 2F
【TEL】03-5579-8862 34席（半個室有）
【客単価】15,000円 ※ビール：マスターズドリーム
【営業時間】17:30～22:00
<https://tabelog.com/tokyo/A1309/A130905/13272007/>



外観イメージ



内観イメージ



外観イメージ



内観イメージ



半個室イメージ



コース 10,000円～



個室イメージ



コース 22,000円～

赤坂の地で愛され続け60余年。新天地は神楽坂へ。最高級食材を使用し、歴史を重んじた中華本来の味わいに、日本ならではの繊細なエッセンスを加えた「榮林」の中華料理。本来中国にはなかった『酸辣湯麺』の発祥店であり、もどしの技術に精魂込めた『ふかひれ』料理を筆頭に、創業以来変わらぬ伝統の味を守り続けています。

初代亭主は新井孝一。神田の猿樂町にあった昭和の名店「天婦羅天政」の初代橋井政二の一番弟子といわれ、他店で働いている時に天ぷらに惚れ込んだ神楽坂の芸者が「独立して神楽坂でやりなさい」と言い、その芸者宅の一階を借りて天孝はスタートした。

サントリー おすすめのお店 ～WHISKEY BOTTLE BAR～



ウイスキーボトルバーとは・・・

プレミアムウイスキーのボトルがキープでき、洗練された女性スタッフにより、お酒と会話をお楽しみ頂ける新感覚なスタイルのバーです

+ air様

【住所】東京都中央区銀座7丁目5-4 海東ビル6F
【TEL】03-3269-1414 15席
【客単価】12,000円
【営業時間】19:00～23:30
<http://pls-air.com/>



外観イメージ



内観イメージ



内観イメージ



内観イメージ

元国際線客室乗務員のスタッフが中心となり運営しているお店です。
木の重厚感を大切にした店内で今まで培った元CAならではのサービスを提供。温かみを感じる店内で美味しいウイスキーと今宵寛いだ時間を・・・。

mizume sakura様

【住所】東京都中央区銀座8-5-19 園枝ビル B1F
【TEL】03-5537-0523 20席
【客単価】15,000円
【営業時間】18:00～24:00
https://wbnavi.suntory.co.jp/shop_whiskybottlebar/0X00147499/index.html



外観イメージ



内観イメージ



内観イメージ



内観イメージ

水目桜の一枚板をカウンターに使用し、全体的にウッディな内装となっています。
階下にある姉妹店のTOTIniBARからのお食事も楽しめます。

bottle bar bloc様

【住所】東京都港区赤坂3丁目21-11 西脇ビル3F

【TEL】03-6435-5811 15席

【客単価】10,000円

【営業時間】19:00～04:30

https://wbb-navi.suntory.co.jp/shop_whiskybottlebar/0X00280352/index.html



Whisky Bottle BAR DEN HIBIYA様

【住所】千代田区有楽町1丁目2-15 マーカスオービットビル B1F

【TEL】03-5501-1899 21席

【客単価】8,000円

【営業時間】18:00～23:00

<https://r.gnavi.co.jp/g045644/>



赤坂見附駅から徒歩2分。シックな美空間が広がる「ボトルバー ブロック」。カウンターでスタッフと会話を交わしながらウイスキーを楽しめます。システム料は自家製バーフード3品付5000円、ボトルはキープできます。ご予約いただければ、団体も可能です！

プレミアムウイスキーをゆっくりとお楽しみいただける大人のBAR。内装は温もりある雰囲気醸し出す木素材が中心。ウイスキーコンシェルジュによる行き届いたサービスと共に上質な時間をお過ごしいただけます。

名古屋エリア

鮪 さわ田様

【住所】名古屋市中村区椿町14-6 TRUNK椿町ビル 6F
【TEL】03-3289-1129 40席（個室有）
【客単価】15,000円 ※ビール：マスターズドリーム
【営業時間】16：00～24：00
<https://tabelog.com/aichi/A2301/A230101/23069940/>



外観



個室イメージ



おまかせ握りコース



一品料理も充実

季節の様々な旬を沢山食べていただきたいので、「少しずつを贅沢に」ご提供。
握りと一品を織り交ぜながら、季節の旬魚や逸品料理をご賞味ください。
個室も完備しており様々なシーンでご利用可能です。

眞様

【住所】名古屋市中村区名駅3-25-9 堀内ビルディング名古屋駅前 B1F
【TEL】03-3573-4888 22席（個室有）
【客単価】15000円 ※ビール：マスターズドリーム
【営業時間】17:30～21:00 月曜定休
<https://tabelog.com/tokyo/A1301/A130103/13055397/>



外観



個室イメージ



季節の土鍋炊き込みご飯



季節の前菜

ここでしか味わうことのできない和食をコースでご堪能いただけます。
季節の食材と厳選されたお肉や鮮魚を美味しいお酒とともに楽しんでください。
個室も2室ありお祝い事に、接待に、会食にぜひご利用ください。

鮨 いし黒様

【住所】名古屋市中村区名駅2-40-11

【TEL】052-562-5500 (個室有)

【客単価】20,000円 ※ビール：マスターズドリーム

【営業時間】18:00～22:30 日曜・祝日定休

<https://tabelog.com/aichi/A2301/A230101/23046955/>



外観



カウンター席



ふかひれの姿煮こみ



本場点心

本格江戸前寿司として新鮮なネタから熟成ネタまで最も美味しい状態での提供が自慢。お寿司をメインとしたおまかせコースは季節の食材を使用したシンプルな一品料理と共に満足度も高い。掘りごたつの和室(6名用)を完備。

雪月花 たなかさとる様

【住所】名古屋市中区栄3-9-2 GEMS栄 11F

【TEL】052-211-8829 56席 (個室有)

【客単価】15,000円 ※ビール：マスターズドリーム

【営業時間】17:00～23:00 日曜定休

<https://tabelog.com/aichi/A2301/A230103/23071686/>



個室イメージ①



個室イメージ②



雪コース 13,200円～



月コース 16,500円～

入手困難とされる純但馬系特産松阪牛、優秀賞受賞神戸牛など日本一と称される和牛を最高のコンディションでご提供いたします。ラグジュアリーで優雅なデザイナーズ空間で”素敵なお時間”をお過ごしください。

築地青空三代目 名古屋ビルヂング店 様

【住所】名古屋市中村区名駅3-28-12 名古屋ビルヂング B1F
【TEL】052-414-4448 28席（個室有）
【客単価】10,000円 ※ビール：マスタースドリーム
【営業時間】11:00～23:00
<https://tabelog.com/aichi/A2301/A230101/23059232/>



カウンター席



個室イメージ



握りコース 7,150円～



岩塩板で食べる刺身

1貫からでも注文可能、年中無休の本気の江戸前鮓がついに名古屋駅前に誕生しました。全ての握り寿司は味をつけて提供する正統派本格江戸前鮓です。宴会は10名まで、個室は8名まで利用可能です。

御晩菜なかむら様

【住所】名古屋市中村区名駅2丁目45番7号松岡ビル地下1階
【TEL】052-485-5228 40席
【客単価】8,000円 ※ビール：マスタースドリーム
【営業時間】17:30～22:30 日・祝日定休
<https://obanzai-nakamura.jp/>



外観



個室イメージ



コース料理（七彩） 7,000円～



のどぐる焼き

ミシュランを獲得した店舗で長年修行を積んだ料理長が市場に毎日足を運び、選りすぐりの食材を厳選。その日仕入れた新鮮な食材を一品一品丁寧に調理したお料理を銘酒とともに満喫下さい。

八乃助様

【住所】名古屋市中区栄4-18-16 浅井ビル 1F
【TEL】052-251-8939 16席
【客単価】6,000円 ※ビール：マスタースドリーム
【営業時間】17:00～23:00
<https://tabelog.com/aichi/A2301/A230103/23052330/>



外観



テーブル席



コース料理 6,600円



その他一品料理各種

店内で串内されたこだわりの串を最高級の備長炭で焼き上げる。カウンター目の前で焼き上げるスタイルは臨場感にあふれ、焼き立ての最も美味しい状態で味わうことができる。清潔感のある店内でいかなる利用動機にも対応。

創作串揚げ つだ様

【住所】名古屋市中区二の丸1番2・3 東門エリア 宗春ゾーン
【TEL】052-212-5559 30席
【客単価】5,000円 ※ビール：マスタースドリーム
【営業時間】17:00～22:30
<https://tabelog.com/aichi/A2301/A230109/23066960/>



外観



カウンター・テーブル席



串10本コース 4,500円



串12本コース 5,000円

刺身でも食べられる旬の魚介や肉、新鮮な国産野菜を串揚げで楽しめ、【つだ】の味を満喫できるコース。ストップの声をかけるまで、タイミングや素材のバランスよく揚げてもらえます。

酒肆石花様

【住所】名古屋市中区錦3-9-20 hokuto b.l.d B1F
【TEL】052-951-0269 15席
【客単価】4,000円 ※ビール：マスタースドリーム
【営業時間】18:00～翌05:00
<https://tabelog.com/aichi/A2301/A230103/23035184/>



外観



カウンター席



全国各地から旬の牡蠣が集まる



牡蠣フライ

その時期一番美味しい旬の牡蠣を厳選して全国各地から仕入れています。
店内は落ち着いたカウンターがメインで、ソムリエ・利酒師による牡蠣に合う美味しいお酒もご用意。

セジョン 丸の内店様

【住所】名古屋市中区丸の内3-13-29 グランビル第2丸の内 1F
【TEL】052-253-9003 50席（個室有）
【客単価】5,000円 ※ビール：マスタースドリーム
【営業時間】17:00～23:00
<https://tabelog.com/aichi/A2301/A230102/23047457/>



個室イメージ



テーブル席



コース料理 4,500円～



コース料理 3,900円～

厳選したお肉を新鮮な野菜と一緒に楽しんでいただくため、サンチュの追加は無料で提供。
焼肉以外にも多彩な一品料理を豊富に取り揃えています。個室も完備し落ち着いた空間でぜひご堪能ください。

大阪エリア

すし処おとわ 北新地永楽店様

【住所】大阪市北区9 曾根崎新地1丁目9 5 中邦ビル1階

【TEL】06-6344-1415 76席（個室有）

【客単価】8000円 ※ビール：マスタースドリーム

【営業時間】18:00～翌3:00

<https://tabelog.com/osaka/A2701/A270101/27006822/>



外観



内装



刺身盛り合わせ



寿司盛り合わせ

新鮮な食材を使い、職人が一貫一貫握るお
鮨と一品料理を幅広く提供。
北新地エリアに計4店舗を構えており、個室
も完備。多様なシーンでご利用いただけます。

北新地 はし本様

【住所】大阪市北区堂島1-2-23 田園ビル 2F

【TEL】06-6348-9222 20席（個室有）

【客単価】8000円 ※ビール：マスタースドリーム

【営業時間】17:00～23:00

<https://tabelog.com/osaka/A2701/A270101/27073085/>



外観



内装



こだわりの懐石料理



懐石仕立てのコース料理(6,500円～)をは
じめ、職人による季節感溢れる料理の数々。
接待など特別なシーンでも使い勝手の良い
完全個室も完備。

新門別館 離宮様

【住所】大阪市北区堂島1丁目3-19 薬師堂ビル 3F

【TEL】06-6348-9600 80席（個室有）

【客単価】15000円 ※ビール：マスターズドリーム

【営業時間】17:30～24:00

<https://tabelog.com/osaka/A2701/A270101/27084810/>



内装



外観



おまかせコース



大箱から厳選のネタをチョイス

寿司の醍醐味が楽しめるカウンターはもちろん宴会にも対応できる個室を備え、各界の著名人からも愛される名店。4名様～20名様まで個室をご用意、全国各地の厳選素材を落ちついた個室でお楽しみ頂けます。

馬春楼様

【住所】大阪市北区堂島1丁目3-34

【TEL】06-6341-8341 90席（個室有）

【客単価】10000円 ※ビール：マスターズドリーム

【営業時間】17:00～23:00

<https://tabelog.com/osaka/A2701/A270101/27000215/>



外観



個室も多数完備



はりはり鍋



桜ユッケ

北新地で創業20年の馬肉料理専門店。毎日熊本から直送される新鮮な馬肉料理を多種多様な調理方法で提供。少人数の掘りごたつ・お座敷個室等、多数の個室もあり。

新地 ふぐ好様

【住所】大阪市北区 曽根崎新地1-3-8 ぐらんぱれ壱番館B1
【TEL】050-5494-8824 110席（個室有）
【客単価】10000円 ※ビール：マスタースドリーム
【営業時間】16:00～23:00
<https://tabelog.com/osaka/A2701/A270101/27002170/>



外観



内装



ふぐの天ぷら



てっちり

創業35年の老舗ふぐ料理専門店。
店内は全席掘り炬燵式の個室で、ゆっくりとお食事をお楽しみいただけます。
自家製のポン酢がふぐと鰻の旨味を引き立てます。

葉なと様

【住所】大阪市北区 曽根崎新地1-6-27 北新地3rdビル 1F
【TEL】06-6344-8710 20席
【客単価】4000円 ※ビール：マスタースドリーム
【営業時間】17:30～24:00
<https://tabelog.com/tokyo/A1317/A131702/13234714/>



外観



内装



豚玉



上ミノ塩焼き

厳選素材・産地直送野菜を鉄板で仕上げます。
お好み焼きからお酒の肴まで幅広い料理を提供。カウンターならではの臨場感も魅力の本格鉄板料理をお楽しみください。

串かつだるま アルデ新大阪店様

【住所】大阪市淀川区西中島5-16-1 JR東海新大阪駅構内
【TEL】06-4805-8844 70席
【客単価】3000円 ※ビール：プレモル・マスターズドリーム
【営業時間】10:30～22:30
<https://tabelog.com/osaka/A2701/A270301/27086549/>



外観



内装



串カツは30種以上



名物どて煮 & マスターズドリーム



外観



内装



新鮮な刺身



多様な創作和食料理

新世界発祥の盛業串カツ店。
最初はサクツ、そしてモチとした触感が特徴ですの衣はたくさん食べても胃がもたれません。豊富な素材をこだわって仕上げた串かつをご賞味ください。

こだわりの産地直送の鮮魚を様々な料理で提供。カウンター席や使いやすいテーブル席・半個室席、など席作りにもこだわっております。お得な宴会コースの各種ご用意もあり。

高乃屋様

【住所】大阪市曾根崎新地 1丁目9-15
【TEL】06-6348-1400 25席(個室有)
【客単価】4000円 ※ビール：マスタースドリーム
【営業時間】18:00~27:00
<https://tabelog.com/osaka/A2701/A270101/27073023/>



外観



内装



焼鳥盛り合わせ



馬刺し盛り合わせ

徳島・長野県産のみの旬の食材にこだわり
素材本来の味を炉端料理を中心に提供。
深夜営業、個室完備と使い勝手も良く会食
から普段使いまで幅広いシーンでご利用い
ただけます。

びすとろ炭火焼一星様

【住所】大阪市曾根崎新地 1丁目6-29宝ビル1F
【TEL】06-6347-0778 30席(個室有)
【客単価】5000円 ※ビール：マスタースドリーム
【営業時間】15:00~24:00
<https://tabelog.com/osaka/A2701/A270102/27087817/>



外観



内装



おすすめ串焼き5本



高坂鶏コース(メイン)

新鮮な日本国内最高品質の「高坂鶏」を土
佐備長炭で焼き上げご提供。
一般鶏よりも大きく肉厚で脂がのった深い
味わいが特徴。捌きたてだからこそわかる本
当に美味しい鶏の味をご堪能ください。

福岡エリア

稚加栄様

【住所】福岡県福岡市大名2丁目2-17
【TEL】092-721-4624 750席（個室有）
【客単価】10000円 ※ビール：マスタースドリーム
【営業時間】17:00～22:00

<https://tabelog.com/fukuoka/A4001/A400104/40000023/>



外観



内装



さばの活け造り



いかの活け造り

巨大生簀の活魚を堪能できる創業65年の老舗盛業店。九州最大級の生簀から捌かれる活魚懐石を中心に団体利用から個人利用まで幅広いシーンに対応。

華蓮 博多店様

【住所】福岡市中央区春吉3丁目11-19 パノラスクエア博多 B1
【TEL】092-725-1905 118席（個室有）
【客単価】8000円 ※ビール：マスタースドリーム
【営業時間】17:30～21:00

<https://tabelog.com/fukuoka/A4001/A400102/40000807/>



外観



内装



黒豚・黒毛和牛のせいり蒸し



黒豚・黒毛和牛のすき焼き

JA鹿児島県経済連直営。「黒牛」「黒豚」「黒さつま鶏」をご堪能頂けます。
2名～ご利用頂ける高級感のある個室でデートや、接待・会食、家族の慶事など幅広くご利用頂けます。

泰元本館様

【住所】福岡市中央区舞鶴3丁目1-2-3 舞鶴梅田ビル

【TEL】092-752-1567 98席（個室有）

【客単価】7000円 ※ビール：マスターズドリーム・プレモル

【営業時間】17:00~23:00

<https://tabelog.com/fukuoka/A4001/A400104/40000044/>



外観



内装



サーロイン焼きすき



おすすめ4種盛り

雌牛の子牛だけを上質に育てる鹿児島畜産農家直営。「シャトーブリアン」などの希少部位や、さっと炙って卵に絡めて食べる「サーロイン焼きすき」のほか、コースメニューも豊富です。

焼き鳥松元 福岡赤坂店様

【住所】福岡市中央区赤坂1丁目1-3-2-8 ロマネスク赤坂 1階

【TEL】092-752-7277 18席（個室有）

【客単価】6000円 ※ビール：マスターズドリーム

【営業時間】18:00~23:30

<https://tabelog.com/fukuoka/A4001/A400104/40056971/>



店内(カウンター)



店内(個室)



こだわりの純国産鶏を使用



鶏刺し

鹿児島県産の純国産鶏を使用した絶品の焼き鳥と松元が全国から厳選した銘柄地鶏をタタキとモモ焼きでご提供します。食材、炭、塩などすべてにこだわった松元の味を是非ご賞味ください。

やま中本店様

【住所】福岡市中央区警固 1 丁目 4 - 2 7
【TEL】092-732-5379 98 席 (個室有)
【客単価】20000円 ※ビール：マスタースドリーム
【営業時間】11:30~21:30

<https://tabelog.com/fukuoka/A4001/A400104/40003573/>



外観



内装



おまかせコースを中心にランチから営業



酔灯屋天神店様

【住所】福岡市中央区天神 1 丁目 1 3 - 1 3 幾永ビル 2F
【TEL】092-716-2901 180席 (個室有)
【客単価】5000円 ※ビール：マスタースドリーム・プレモル
【営業時間】17:00~21:00

<https://tabelog.com/fukuoka/A4001/A400103/40000024/>



外観



内装



九州盛



もつ鍋

昭和47年の創業以来、全国の食通が通い込む「やま中」様では玄海灘をはじめとする近海物の魚介類と、磨きぬかれた料理人の腕が、華麗なる美味の競演を繰り広げます。

玄界灘の活いかをはじめとした「博多」に集まる九州中の旬の素材においしさに乗せた「博多食」が楽しめます。個室は大人数から少人数まで対応可能。多様なシーンでお楽しみいただけます。

博多松介西中洲店様

【住所】福岡市中央区西中洲12-19 KS第一ビル

【TEL】092-725-1521 62席（個室有）

【客単価】5000円 ※ビール：マスターズドリーム

【営業時間】17:00～25:00

<https://tabelog.com/fukuoka/A4001/A400103/40030704/>



外観



内装



名物“ねり”



とろ玉串

看板商品の特製のねり（塩つくね）と博多とろ玉を中心に創作串が豊富に楽しめ、水炊き等の鍋料理も楽しめる。カウンターから個室まで幅広いシーンでお楽しみいただけます。

水炊きあ・うん舞鶴店様

【住所】福岡市中央区舞鶴1-4-1 ハイザックビル B 1 F

【TEL】050-5457-6269 46席（個室有）

【客単価】5000円 ※ビール：マスターズドリーム

【営業時間】17:00～23:00

<https://tabelog.com/fukuoka/A4001/A400104/40001315/>



外観



内装



水炊き



めんの揚げうどん

「はかた地どり」を専門にとことんスープ・素材にこだわった水炊きを味わえるお店。掘りごたつ式のお座敷でゆっくりとお楽しみ頂けます。

久岡家様

【住所】福岡県福岡市中央区春吉3-13-28
【TEL】092-771-1360 33席（個室有）
【客単価】6000円 ※ビール：マスターズドリーム
【営業時間】17:00～22:00

<https://tabelog.com/fukuoka/A4001/A400102/40034875/>



外観



内装



オマールエビの刺身



水炊き

八兵衛 上人橋通り店様

【住所】福岡市中央区警固1丁目4-27
【TEL】092-732-5379 47席（個室有）
【客単価】5000円 ※ビール：マスターズドリーム・プレモル
【営業時間】18:00～23:30

<https://tabelog.com/fukuoka/A4001/A400104/40001617/>



外観



内装



和牛すき焼き串



ごまさば

店主目利きの季節の食材を最も美味しい調理方法で提供。鮮魚～鍋料理までこだわりの料理を幅広く楽しめます。

5,500円～のお任せコースもご用意があり、個室での宴会もおすすです。

ゆったりとした空間で『博多の焼とりを、もっと美味しく、もっと楽しく！』をテーマに伝統と新しさの追求し、特に和牛すきやき串、和牛カルビ串、フォアグラ串などの創作串は必食です。