



優良賞

蕎麦酒房 千年

歴48年の凄腕料理人のおつまみが最高
楽しく飲んだあとは美味ソバで締め!



白金高輪駅そばの「蕎麦酒房 千年」は、お蕎麦だけじゃなくて料理も美味しいのが魅力です。それもそのはず、日本料理界の頂点を極めた名人に仕えた、調理歴48年の料理人がいるからです。昼間は近隣のサラリーマンやご家族向けに蕎麦定食を、夜はお酒と焼酎とともにくつろげるお店として営業しています。

もとは理容店でしたが、NBFプラチナタワーが開業するのに合わせて、石井隆昭さん(社長)が、日本料理とそばを出す店にしました。全国のそばを食べ歩いて研究し、長野県のそばが一番とじて使っています。店名の「千年」は、千年も続くことを願って命名し、「千年」とラベルのついたオリジナル焼酎もつくりました。常連客の方に、ボトルキープにしています。他にも世界に誇れる日本酒として大人気の「獺祭(だっさい)」など、味わい深い銘柄を10種類ほど扱っています。お酒を飲んだ後の締めとして人気なのが「板そば(3~4人前)」と、「天ぷらの盛り合わせ」です。美味しい肴、美酒、そして蕎麦にこだわるお店です。

おすすめのメニュー

板そば…………… 1,500円(税抜)
(3~4人前)
天ぷらの盛り合わせ 1,200円(税抜)

会長コメント

季節に合った旬な料理と、美味しいお酒を提供しています。

白金プラザ会
会長 小林 宗吉



- 所 港区白金 1-17-2 白金タワー テラス棟
- ☎ 03-3447-3358
- 営 月~金 11:30 ~ 15:00 (L.O.14:30)
17:00 ~ 22:30 (L.O.21:30)
土 11:30 ~ 15:00 17:00 ~ 21:00 (L.O.20:30)
- 休 日曜日・祝日
- 駅 東京メトロ南北線・都営地下鉄三田線 白金高輪駅4番出口前
- 煙 分煙 (ランチタイムは 14 時まで全面禁煙、17 時以降全面喫煙可)
- HP なし

区内共通商品券利用可