



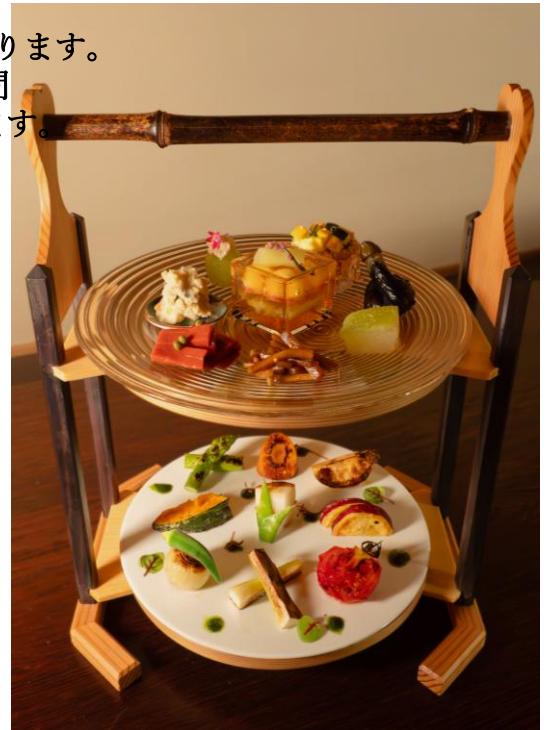
2025年9月22日
株式会社 八十嶋

つるとかめ 35種以上の野菜を使った完全予約制ランチ 季節野菜の贅沢アフタヌーンティー会席をスタート

株式会社八十嶋が銀座にかまえる「つるとかめ」では毎年ご好評をいただいているお盆限定の精進料理をベースに2025年10月1日（水）より完全予約制 季節野菜の贅沢アフタヌーンティー会席をスタートします。それに伴いランチタイムの営業も始めることとなりました。

完全予約制 12：00より 1日限定10名様
ご予約のお客様同時スタートでのお料理ご提供となります。
ランチタイム営業日は火曜・水曜・金曜の毎週3日間
おひとり様 5,500円（税込）にてご用意しております。

ご予約は店舗、お電話にて承っております。



季節野菜の贅沢アフタヌーンティー会席 美しく整う、野菜会席。

一食すことで心身を清め、身体の内側からも輝きを—

35種以上の季節の野菜を使った精進会席をベースとしたご膳をご用意しました。
和食の五味（甘味、塩味、酸味、苦味、辛味）・五色（白、黒、黄、赤、青）・
五法（切る、煮る、焼く、蒸す、揚げる）を用い野菜本来の味を最大限に生かしながらも
日々の修業で培った感性で一品一品を美しい作品に仕上げました。
丹精込めて造る料理は時にお客様の目の前でライブ感満載に調理し、
時にアフタヌーンティーのように鮮やかで雅やかに盛り付けられ提供されます。
一皿一皿の味わいと彩りが、心を満たすだけでなく、身体の内側から
健やかさと美しさを引き出します。

「つるとかめ」ならではの静かで上質な空間の中、洗練されたひとときをお過ごしください。

繊細な技と心で彩る、女性板前の本格会席「つるとかめ」

平成二十七年創業、銀座並木通りに居を構える「つるとかめ」は板前・サービススタッフが女性だけで営む会席料理屋です。

「明日香本店」や六本木「淡悦」等を営み、元来日本料理の技術と文化の継承を目標にしていた初代の三國修が

「まだまだ日本の男性社会では女性は主要なポジションにつくことが少ない。板前の世界でも女性は主要な役割を与えられずどうしても歯車になってしまう。そこから脱却し女性が主役となれる店を創る」という思いから女性の地位向上を目的として開いた店になります。



女性だけで日本一の店になるべく、厳しい修業で磨いた技術や日々の稽古で築き上げた感性を通じ料理で二十四節気を表現します。外からいらっしゃるお客様をつる、内よりおもてなしするスタッフをかめになぞらえ、東京の中心、銀座でお待ちしております。誠実に日々料理と向き合う板前たちが心を込めて作る鮮やかな料理をお楽しみください。



板長紹介

二代目つるとかめ板長 斎藤あつみ

板長の斎藤はつるとかめ創業時からのメンバーで令和四年に二代目板長に就任。

父は下北沢にある「さいとう明日香」の板長、母も同店の女将をつとめ、

料理人の一家に生まれた斎藤は5人兄妹の長女として幼いころから

自身も料理人になる夢を持ち学校卒業と同時に板前の世界に飛び込む。

修業時代は女性板前である事で壁に何度もぶつかりながらも

持って生まれた反骨心を糧に乗り越える。

現在は茶道・書道・俳句短歌・古事記・コーラス等の店での稽古を基に和の文化を通じて伝統的でありながらもイノベーティブな日本料理で食通達の街・銀座で活躍する。



つるとかめ

東京都中央区銀座6-7-15 第二岩月ビルB1
03-5537-7045

営業時間：ランチ 火・水・金 12:00～
ディナー 17:00～22:00

定休日：土・日・祝

<https://tsurutokame.jp/>