

株式会社 僖成

会社概要

company profile

僖成
株式会社

人の喜ぶ場を成せる



株式会社 傳成

「人の喜ぶ場を成せる」日本料理を中心に飲食店舗を運営
一店舗一屋号に拘り、その土地と共に成長、深化する。

本部事務所

105-0013 東京都港区浜松町 1-2-15 モデューロ浜松町 5F
t.03-5422-9630 f.03-5422-9631

店舗一覧

日本料理 傳成 TEL:03-5785-2431	東京都港区南青山 2-24-8 BY-CUBE 1F	蕎麦切 砥喜和 TEL:03-6435-2178	東京都港区三田 2-6-13 コート三田 1階
暗闇坂 宮下 麻布 TEL:03-3402-2655	東京都港区元麻布 3-12-1 アベストコート B1	江戸蕎麦 傳蕎 TEL:03-6658-8462	東京都墨田区向島 5-27-10 Sビル
日本料理 斗南 TEL:03-6228-1984	東京都新宿区神楽坂 3-2-31 大宗第3ビル 1F4	蕎麦 成和喜 TEL:03-6265-4711	東京都千代田区六番町 1-2 第2恩田ビル 1F
神楽坂おいしんぼ TEL:03-3269-0779	東京都新宿区神楽坂 4-8	藻切うどん あおば TEL:03-3675-8934	東京都江戸川区西葛西 6-17-9 レンブラントスタイル東京西葛西 1階
神楽坂 久露葉亭 TEL:03-5206-6997	東京都新宿区神楽坂 5-30	僖ニ成ル食 京橋 TEL:03-6263-2181	東京都中央区京橋 2-7-8 FPGlinksKYOBASHI1F
神楽坂 和らく TEL:03-6280-8511	東京都新宿区白銀町 2-3	佐渡うどん 蒼間 TEL:0259-67-7678	新潟県佐渡市千種乙 153-1
蕎麦切 砥喜和 TEL:03-6435-2178	東京都港区三田 2-6-13 コート三田 1階		



各店のホームページはこちらから

きなりとは

染色される前の天然繊維を表します。
天然繊維を日本食に置き換え日本古来の
の伝統、文化を大切にしながら我々
の色に染めていきます。
我々のきなり（日本食）を様々な色に
染めていく事で「人の喜ぶ場を成せる」
と考えます。

一店舗一屋号の誇り

その街と育っていく事を目指した
店舗づくり、根底にある和食を大切
にしながら大切に育ててきた店舗、
我々の目指す店舗は十年二十年とそ
の地に根づく店づくりその街の風情
を大切にしながら人が集まってくる
場所にしていくこと。

職人の集団

南北に長く、四季が明確な日本には多様
で豊かな自然があり、そこで生まれた食
文化もまた、これに寄り添うように育ま
れてきました。このような、「自然を尊ぶ」
という日本人の気質に基づいた「食」に
関する「習わし」、株式会社傳成は日本食
の職人の集団です。日本伝統調理法を大
切にしながら新たな調理法を取り入れ、
次代へと受け継がれていく日本食を目指
します

日本食を次代へ繋ぐ

株式会社傳成には数多くのブランドが存在
する。その店舗ひとつひとつには「物語」と
それぞれの「魅力」がある。
不思議な「縁」がそこから生まれ、歴史を
紐解いて誕生した。我々の一貫して変わら
ないブランドの原理・原則は、お客様や地
域と一緒にお店作りを行っていくこと。

傳成の原点ともなる日本料理店
人を喜ばせる場を成す
食・サービス・空間 全てにおいて
最上を目指す高級店舗

斗南

日本料理

日本料理 斗南
東京・神楽坂 日本料理

2011年9月開業

神楽坂裏路地 芸者新道に佇む 日本料理 斗南



個室4室 (テーブル4席 座敷6席/8席) カウンター7席



伝統と新しさの融合 日本料理を上品な和モダン空間で堪能



日本の郷をコンセプトに伝統的な手法を大切に東京で培った感性で表現する日本料理店 全国各地より届く旬の素材を鮮やかな一皿に伝統と現代を表現した空間白を基調に曲線を取り入れた漆喰の土壁に囲まれたお部屋 季節を感じさせる郷の味をお楽しみください

日本料理 斗南

宮下

暗闇坂

暗闇坂 宮下麻布
東京・麻布 日本料理

1996年9月開業

麻布十番 暗闇坂の麓 暗闇坂宮下 麻布本店



個室2室 (テーブル席 4席お座敷6席) カウンター 12席



素材を大切にした 麻布暗闇坂の麓に佇む和食店



暗闇坂のふもとの地下にある隠れ家暗闇坂にほのかに光る「宮下」の文字。地下に降りると、三日月が象られた重厚な、店内には栗や榎の木を豪快に使った自然の要素が詰っています。奥の個室は、土壁と竹で囲まれた掘炬燵式の落ち着いた空間です。

暗闇坂宮下麻布本店

傳成

日本料理

日本料理 傳成
東京・外苑前 日本料理

2001年7月開業

隈研吾氏のモダンな和空間 日本料理 傳成



個室5室 (テーブル4席 座敷6席/4席×3) カウンター6席



「きなり」から創造される新しい日本食の世界

その店舗ひとつひとつには「物語」とそれぞれの「魅力」がある。我々の一貫して変わらないブランドの原理・原則は、お客様や地域と一緒に、お店作りを行っていくこと。我々の目指す店舗は十年二十年と、その地に根づく店づくり。その街の風情を大切にしながら人が集まる場所にしていくこと。



唯一無二の特別な空間、旬材の共演が誘う外苑前、梅窓院という歴史のある名刹ほど近くに建築家隈研吾氏設計の空間、折目正しい料理、きちんとした温もりあるおもてなし大切な時間をゆっくりお過ごしいただくために個室を中心にお席を御用意しました。

日本料理 傳成

蕎麦と和食

和食の職人が作る蕎麦店
豊富な蕎麦前と和酒々に蕎麦
店舗には「家紋」ではなく
柄の紋となっております。



三田綱町蕎麦と和食をモダンに愉しむ



蕎麦切
砥喜和

蕎麦切 砥喜和
東京・三田 蕎麦と和食

2012年9月開業

三田綱町イタリア大使館前、江戸の「粋」にこだわり、江戸前蕎麦と和食料理 自家製蕎麦の豊かな香り蕎麦の産地の地酒や和酒などございます。

蕎麦
成和喜

蕎麦 成和喜
東京・麹町 蕎麦と和食

2021年9月開業



麹町 二八蕎麦と拘りの蕎麦前 粋に蕎麦を愉しむ

自家製二八蕎麦、蕎麦前、産地に拘る干物、「粋」を感じさせる味わいに、伝統和紙と秋田杉のテーブルなど落ち着きある設えでお待ちしております。

自家製蕎麦と濃いめのたれ、蕎麦の風味を喉で楽しむ粋な蕎麦季節と伝統を大切にした蕎麦前と豊富な日本酒。落ち着いた清潔感のある空間伝統的な和の空間を洗練させることで生まれる東京らしさ。



花街 向島に佇む粋とモダンを表現する江戸前蕎麦の店

江戸蕎麦
僖蕎

江戸蕎麦 僖蕎
東京・向島 蕎麦と和食

2017年4月開業



神楽坂おいしんぼ
東京・神楽坂 湯葉生麩料理

2000年10月開業

日本家屋を改装してオープン。京都を想わせる石畳・神楽坂の今も残る江戸情緒の裏路地に有る小意気なお店。拘りの湯葉と季節料理をお楽しみ頂けます



和食の職人が表現する美味うどん季節料理と一緒に愉しむ



神楽坂
久露葉亭
通肴うどん

神楽坂 久露葉亭
東京・神楽坂 酒肴とうどん

2002年4月開業

美意識を大切に「一杯のうどん」、白壁と黒板の組み合わせた入口、「小上がりのカウンター」と奥には広めのテーブル席や大広間がございます。しつぱりと神楽坂の夜をお楽しみ頂ける空間としてご利用頂けます。

和ら

神楽坂 和らく
東京・神楽坂 和洋料理

2003年12月開業

一軒古民家を改装した落ち着きある店内にて和食を基本としながら、洋食の要素を取り入れた料理。名物「江戸味噌牛タンシチュー」や「白木御膳」など来るたびに新たな発見と懐かしさを感じて頂けます。

一軒家古民家の風情和と洋を愉しむレストラン



神楽坂和食

古民家と和食を基本としながら
店舗独自のコンセプトを
持たせた個性溢れるレストラン



兵庫横丁に佇む 神楽坂を代表する和食店



地域の雇用創出を
目的に地元根付く
名物料理
僥成の新たなビジネスモデル



佐渡のおけさやおよびもないがせめてなりたや名物に



佐渡うどん

佐渡うどん 蒼圀
新潟・佐渡島 佐渡うどん

2021年7月開業

佐渡海藻（佐渡アカモク）を練りこんだ
佐渡うどんと佐渡魚介のかき揚げ、佐渡
ズワイ蟹の八寸、佐渡南蛮海老ご飯など
佐渡の美味いを表現したお店旧農家を改
装した風情ある佇まいにてゆっくりとお
過ごし頂けます。

京橋では、僥成ブランドの
コンセプトショップとして西葛西では
ホテル朝食とレストラン運営
を融合させた新たな形の店舗として
ビジネスモデルの確立を目指しております。



一店舗一風情の誇り

僥ニ成ル食 京橋
東京・京橋 和食
2021年9月開業



僥成のコンセプトショップ和食店



昼は僥成全店の人気メニューをご用意ディナーでは
「夜鳴き鯛そば」を名物に和酒や逸品メニューをご用意
意。広々店に石州和紙のタペストリー、秋田杉の
テーブルでゆっくりとお過ごし頂けます。



藻切うどん あおば
東京・西葛西 和ビュッフェ

2022年7月開業

ホテル1階に佇む、和の
ビュッフェのお店
おばんざいや季節の料理
特製うどん、ご飯のお供
バーなど和食をビュッフェ
スタイルで



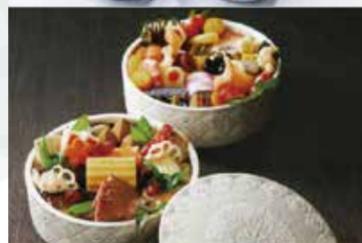
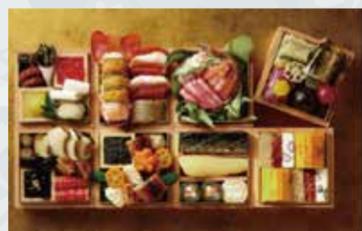
西葛西 藻を練り込んだうどんと和食





伝統と革新 年毎 深化する 僖成のおせち

株式会社僖成では、毎年恒例の「和のおせち」二段重 福寄くりきんとん」全て職人の手作りしたおせちは、縁起の良い食材と僖成らしい彩り豊かに美しく盛り付けております。
また、近年では大手百貨店とのコラボレーションおせちの販売なども行っております毎年、深化していくおせちをお楽しみ頂きます



定番 謹製おせち 寿二段重と福寄せ栗きんとん

おせち料理には、見た目や語呂合わせで無病息災や子孫繁栄の願いが込められており、大変縁起の良いお料理で御座います。皆様の大切な年の始めの御祝いに心を込めてお作り致しました。お料理の数々を御楽しみ下さい

- 【2015年】東急限定 創業80周年記念おせち
十六種和柄入 本製八段重 おせち料理)
東急百貨店創業80周年を記念したおせち価格216,000円10セット限定
- 【2016年】三越限定 日本橋三越本店 天女(まごころ)
像建立五十五周年 まごころの二弾重(別折数の子付)
日本橋三越本店 天女像建立55周年を記念した200セット限定のおせち
- 【2016年】伊勢丹限定 シャンパーニュを味わうためのおせち
ドンペリニオンに合うおせち五段重
和食とシャンパーニュのマリアージュをテーマにした150セット限定おせち
- 【2017年】三越限定 次代へ受け継ぐ 粋-IKI- おせち
おせち江戸祝い二段重(数の子付)
三越限定の日本橋を起点に伸びる五街道から、多様な食材が集まり花開いた江戸がテーマの100セット限定おせち
- 【2018年】伊勢丹限定 おせちの未来がみえてくる
凛二段重
伊勢丹限定の「未来のおせち」をテーマにした特別おせち、次代に残すべきおせちをテーマに郷土食などを取り入れたおせち。80セット限定
- 【2019年】伊勢丹限定おせち(日本料理 僖成)二段重(瓶詰三品付)
おせちは、変わる おいしく変わり続ける現代版おせち
伝統を大切にしながらも、味や香り、彩りへのアップデートを重ね続けるおせちがラインナップ。こだわり抜かれたおいしい変化をご堪能ください。
- 【2020年】伊勢丹限定おせち(日本料理 僖成)凛二段重
紅白かまぼこ、穴子とゆずの板蒲鉾など練り物にまでこだわり、魚介を中心とした一の重、二の重には大晦日の夜にワインや日本酒を飲みながら楽しむようにオードブルを中心に詰合せ。天草ローストビーフや対馬産穴子、蟹など贅沢な味わい尽くしです。

大切な時間を演出するワンランク上の和のケータリング



日本料理僖成の弁当は、旬の素材を大切にしてお弁当、色鮮やかに盛りだお弁当は、大切なお集まりなどに、お客様の要望に合わせたお弁当をお届けいたします。木箱陶器に盛り込んだお弁当から使い捨て容器など状況に応じて準備いたします。

職人が出張致します。
職人の創意と冴えわたる仕立てで当店の魅力を表現致します。
東京の青山の和食をお楽しみ下さい。

「コース料理」特別な時を職人の料理と共に



レストランから外へ出ても、私たちのこだわりは変わることはありません。
大切なお客様をお迎えするホームパーティー、ビジネスシーンでのオフィスパーティー、最高の幸せを味わえるウェディングパーティなど、各種レセプションに是非ケータリングをご利用ください。
和食という日本伝統料理をハイセンスに演出する僖成(きなり)のケータリングは、おもてなしの心を通わせるワンランク上の心安らぐ空間を提供します

「お弁当」四季を大切に表現する 囲い弁当



懇親会・ホームパーティー・社内イベントなどにご利用頂けるケータリングサービスです。パーティーの内容によってご提案させていただきます。

各地自治体様の店舗を使った広報活動を行ってきました。我々のブランド力を使いながら関東圏でのPRを行うことで話題性を高めていきます。弊社の開発した商品を店舗にてお披露目会の実施を行いプロモーションをかけていきます。旧料亭、会員制クラブ、邸宅を改装した古民家レストラン、近年注目を集める地「神楽坂」に店舗を展開しております。それぞれコンセプトが異なる店舗を使ったプロモーションは、感度の高いターゲットに向けて有効的なプロモーションの実施が可能です。



<事例>
熊本県 × 神楽坂四店舗「食材首都圏広報活動イベント」
 熊本県東京事務所の首都圏広報活動の一環として、熊本県天草の食、伝統芸能をPRするイベント。神楽坂にて、熊本県天草の様々な魅力を皆様にお届け。うまか「食」は、料理長自ら天草に出向き見つけた食材を厳選、「ぶり」や「うつぼ」、「こはだ」など天草の食材を食べつくすほどの料理の数々と熊本県天草のたのしか「伝統芸能」である「牛深ハイヤ」の踊り子さんによるパフォーマンスなどを披露しました。熊本県天草市役所、天草宝島物産公社の全面協力のもと、天草の食、伝統芸能の魅力をより多くの方に知って頂き、熊本県の認知拡大に貢献したいと考えております。「くまモン」も神楽坂久露葉亭に駆けつけ、皆様をお出迎え致します。

<事例>
島根県 × 神楽坂久露葉亭「食、酒、伝統芸能」
 島根県江津市のふるさと納税の返礼品として「神楽坂久露葉亭」のお食事券が採用された事を記念して、江津の食材や島根県石見地方の伝統芸能「石見神楽」などをPRするイベントを開催しました。江津の銘柄豚「まる姫ポーク」、「半田牛蒡」、「石見麦酒」など個性的な食を楽しめるイベントとなりました。

酒と食を通じた新たな地方創生へ



月に1度 酒の会 はじまります
和食醸酒の宴

お酒と食は、いつの時代にも欠かせないものであり
 人生を楽しくしてくれるものです

お酒と食は、いつの時代も欠かせないものであり
 人生を楽しくしてくれるものです。
 酒蔵をお招きして、お酒について語り合う場を設けました。
 酒づくりに込められた想いを聞きながら
 そのお酒に合う食をお楽しみ頂きます。
 ゆつたりした時をもつことで 大人の愉しみを
 感じて頂ければと思います。

鈴木酒造店／福島県浪江町
 2023年7月7日開催

鈴木酒造店は、福島県浪江町の沿岸部にある請戸地区で江戸末期から酒造りをしてきた酒蔵。代表銘柄の「磐城壽」は、「日本一海に近い酒蔵」として請戸の漁師をはじめ、地域の人々の暮らしに欠かせない祝い酒として親しまれてきた。しかし2011年の東日本大震災の津波ですべてを流失。また、福島第一原発の事故により浪江町から避難を余儀なくされる。2011年12月から、山形県長井市の老舗酒蔵を引き継ぎ形で酒造りを再開。素直に水のとよさと米のよさを表現しながら、日本酒が持つ可能性を追求している。浪江町にある「道の駅みなえ」の敷地内には鈴木酒造店の酒蔵が設置されていて、2021年から再び浪江での酒造りを実施。

ナビゲーター 鈴木 大介氏 / 鈴木酒造店代表取締役



食材は浪江町、南相馬などから集めた食材で構成、酒蔵の拘りとして「常盤もの」の魚を「海と一緒に育ってきた酒蔵」として魚種専用の日本酒を用意しました。この会では「すずき」「平日」を用意させて頂きました。

- 常盤ものすずき出汁おでん「大根」
- 磐城壽 純米吟醸生酒
- 「浜の輝き」搾り流し 浮かせパッションフルーツ 鮎唐揚げ 謹製玉子唐揚げ 茹海老 練り板 醬漬け南蛮
- 常盤ヒラメと 御野菜のサラダ仕立て 米油 荒塩 青柑橘の二味で
- 磐城壽 純米原酒 燗酒
- 常盤ものすずき土佐焼き 檸檬塩おろし 本山炙
- 常盤ものすずき酒 常盤ものすずき酒
- 川俣シヤモと馬ササギ
- 鈴木 常盤ものすずき酒
- 鳥骨鶏玉子散舞け茶をゆ海 常盤もの出汁を最後に
- 漆、食後酒 黄金蜜酒

