

創業 100 周年を迎える聚楽(じゅらく)

大正時代、華のように現れた洋食が楽しめる 朝食ビュッフェ「すだちょう須田町食堂コーナー」を開設

東京都・お茶の水ホテルジュラク

『伝統を守り挑戦を続ける』をビジョンに、ホテルやレストラン事業を展開する株式会社 聚楽（本社：東京都千代田区、取締役社長：加藤 治、以下「当社」）は、2024年3月10日に創業100周年を迎えます。そこで当社では、2023年6月1日より東京都お茶の水ホテルジュラクの朝食ビュッフェ「須田町食堂コーナー」にて、大正時代の人々を魅了し、愛され続けた須田町食堂のコロッケ（当時3銭）、チキンライス（当時15銭）など、人気メニューの西洋料理を提供しています。

■大正13年、関東大震災の爪あとが残る東京神田で始まった「須田町食堂」

聚楽の前身は大正13年、東京神田須田町の一角に簡易洋食「須田町食堂」のノレンを掲げたのが始まりです。当時は高級だった西洋料理をもっと気軽に食べて欲しいと、3銭・5銭・8銭の均一価格でメニューを提供していました。また、調味料が高価であった大正時代に「コロッケにソースかけ放題」という斬新なサービスを打ち出し、たちまち市民の話題となりました。



1925年 日本橋営業所前での集合写真



お茶の水ホテルジュラクがある場所は1980年まで聚楽本社ビルでした。1927(昭和2)年撮影

■戦前から提供していた須田町食堂の人気メニューも

大正時代は高嶺の花だった西洋料理。今では当たり前にも供されているメニューばかりです。須田町食堂開業は日本人の食文化・食生活の転換点となったと言っても過言ではありません。時代背景とともにお茶の水ホテルジュラクの朝食ビュッフェ「須田町食堂コーナー」にて当時の料理を提供します。

提供期間：2023年6月1日～2025年3月31日まで



お茶の水ホテルジュラク 朝食ビュッフェ「須田町食堂コーナー」

<須田町食堂の人気メニュー>

※下記は、提供時の価格、メニューは順次変更になります。

<p>チキンライス 十五銭</p> <p>トマトソースは当時あったハムや肉料理と同じ価格の、大変高価なものでした。ハムライスとチキンライス、この二つの西洋式料理は須田町食堂のメニューが一番古くとされています。</p>	<p>ハムライス・サラダ 十五銭</p> <p>カレーライス・生ビールが八銭の時代、ハムは高級な食材であったことがうかがえます。保存が利く高価な食材だからこそ贈答品としても重宝されたのではないのでしょうか。</p>	<p>クロック 三銭</p> <p>須田町食堂には更にお客様の心を掴んだサービスがありました。「ソースはお勝手次第」という気前を見せたために俄然繁盛して、抜くべからず勢力を築いたのです。 …昭和十七年東京うまいもの食べある記より、ソースも高価な調味料でした。</p>
---	--	--



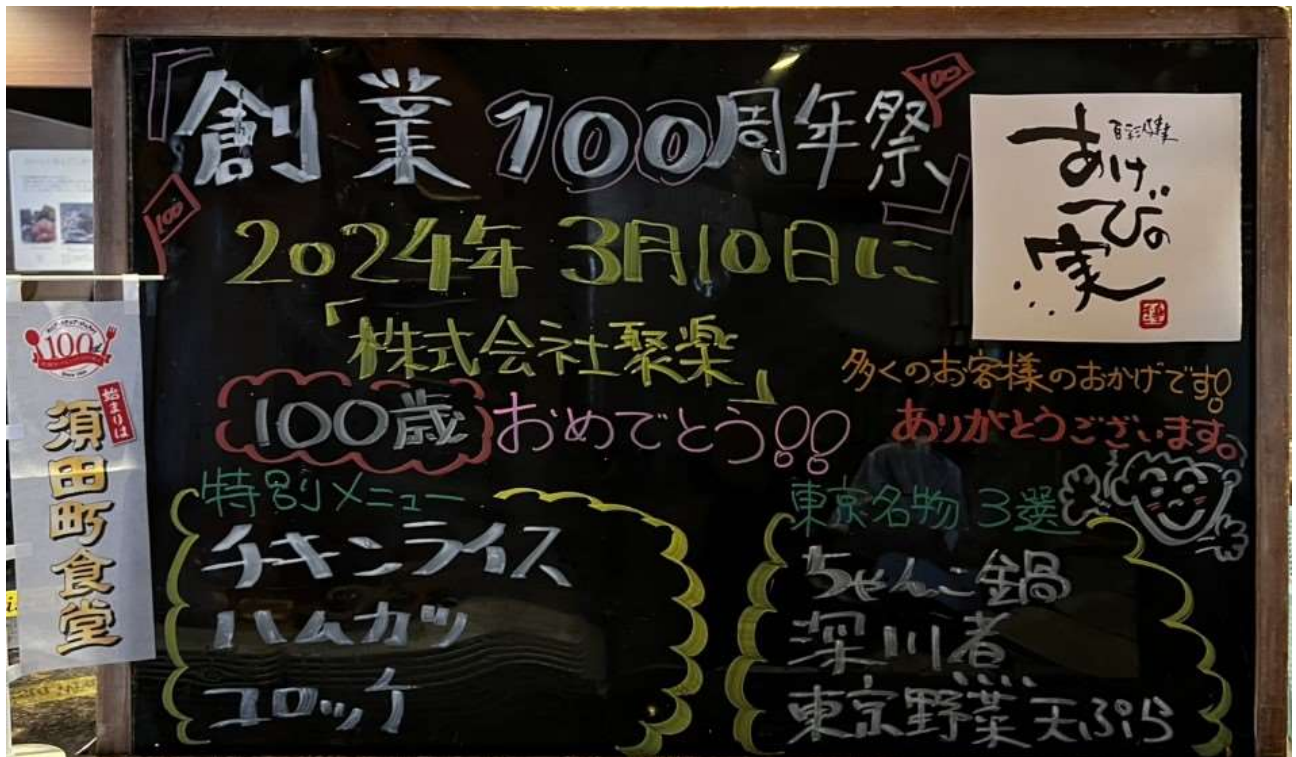
チキンライス



ハム (カツ)



クロック



■お茶の水ホテルジュラク 2階 百彩健美あけびの実

時間：7:00～10:00（ラストオーダー9:45）

料金：ご宿泊者：1,300円

一般：1,550円

4歳～小学生 900円

3歳以下 無料

【住所】 〒101-0063 東京都千代田区神田淡路町 2-9

【TEL】 03-3251-7222（9:00～18:00）

【URL】 <https://www.hotel-juraku.co.jp/ocha/>

【アクセス】 東京メトロ 新御茶ノ水駅より徒歩2分
JR 御茶ノ水駅より徒歩2分

■会社概要

株式会社 聚楽

【設立】 1924（大正13）年3月10日

【資本金】 1億円

【代表】 取締役社長 加藤 治

【住所】 東京都千代田区神田駿河台3丁目4番地 龍名館本店ビル9階南

【従業員】 正社員 570名／パートタイマー450名（2023年4月時点）

【事業内容】 都市ホテル・リゾートホテル・各種レストラン

【URL】 <https://juraku.com/>