

2024 年 5 月 14 日

株式会社 聚楽

累計 10,000 食突破 【好評につき延長決定】 大正時代のレトロ洋食を現代風にアレンジした 『100 周年記念メニュー』

レストランじゅらく：上野駅前店、浅草聚楽
須田町食堂：秋葉原 UDX 店

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、1924（大正 13）年 3 月 10 日、東京・神田須田町の一角に簡易洋食「須田町食堂」のノレンを掲げました。当時、東京市民には高嶺の花だった西洋料理を、どこよりも安く気軽に食べられると、たちまち話題となりました。

当社では創業 100 周年を記念して、創業当時の人気メニューを期間限定で提供していますが、販売開始から 7 か月で 10,000 食を突破。好評につき、2025 年 3 月 31 日まで販売期間を延長いたします。

取材をご希望の方は株式会社聚楽（じゅらく）

広報担当：堀越 info@hotel-juraku.co.jp までお問い合わせください。



カラー化した昭和初期の店内の様子

■大正昭和の民衆に愛された当時の人気メニューを現代風にアレンジ

昨年の夏に販売開始した「100 周年記念メニュー」の一部をリニューアルし、【じゅらくの 15 銭フライ盛りセット】が新登場。創業期は「フライ丼」として提供していました。



『新メニュー』

【じゅらくの 15 銭 フライ盛りセット】

(ライス・スープ付き) ¥1,880(税込)

創業期はフライ丼として提供。15 銭と高価なメニューで、昭和初期から松茸、シャコ、アナゴなどのフライメニューは豊富でした。

今回は【海老、白身魚、ヒレカツ】の 3 種類です。



『牛肉増量』

【じゅらくの 10 銭 ハヤシライス】

(サラダ・スープ付き) ¥1,630(税込)

創業期から今なお幅広い世代に愛される定番商品。赤ワインでじっくり煮込んだお肉たっぷりのおハヤシライスです。



『一番人気』

【じゅらくの 8 銭 合い盛り丼】

(味噌汁・漬物付) ¥1,430(税込)

創業時は合の子皿 (8 銭) コロッケ、イカげそフライ、ポテトサラダの 3 味が楽しめるお手軽ランチ。

イカに代わってハムカツ、照り焼きチキン、温泉卵を追加し贅沢な合い盛りにしています。

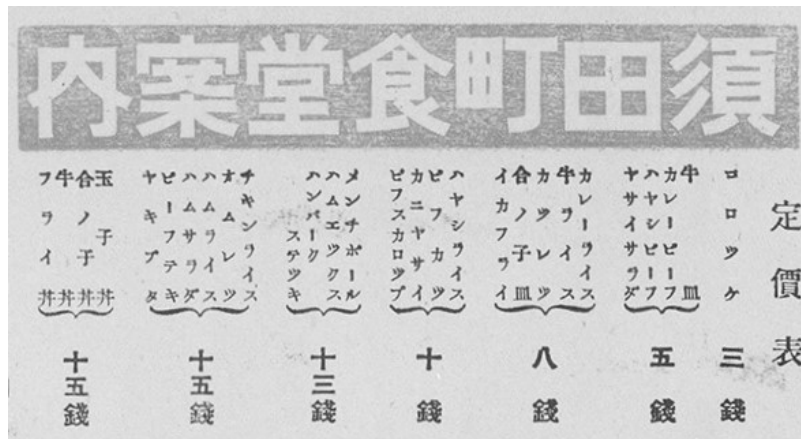


【じゅらくの 3 銭 コロッケ】

(1 個) ¥320(税込)

最安値三銭メニューも、当時高価だったソースをかけ放題にするという斬新なアイデアが話題を呼び、お店の繁盛につながったと言われています。

期間：2024 年 5 月 10 日～2025 年 3 月 31 日まで ※メニュー内容に変動あり。



1927（昭和2）年のチラシより

■レストランじゅらく 上野駅前店

【住所】 東京都台東区上野 6-11-11
 【TEL】 03-3831-8452
 【URL】 <https://restaurant-juraku.owst.jp/>

■レストランじゅらく 浅草店

【住所】 東京都台東区浅草 1-23-9
 【TEL】 03-3841-5025
 【URL】 <https://juraku-asakusa.owst.jp/>

■須田町食堂 秋葉原 UDX 店

【住所】 東京都千代田区外神田 4-14-1 秋葉原 UDX AKIBA-ICHI 3F
 【TEL】 03-5297-0622
 【URL】 <https://sudatyosyokudouudx.owst.jp/>

■会社概要

株式会社 聚楽（じゅらく）

【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/>

<本件に関する報道関係からのお問い合わせ先>

株式会社 聚楽（じゅらく）

広報担当：堀越 info@hotel-juraku.co.jp