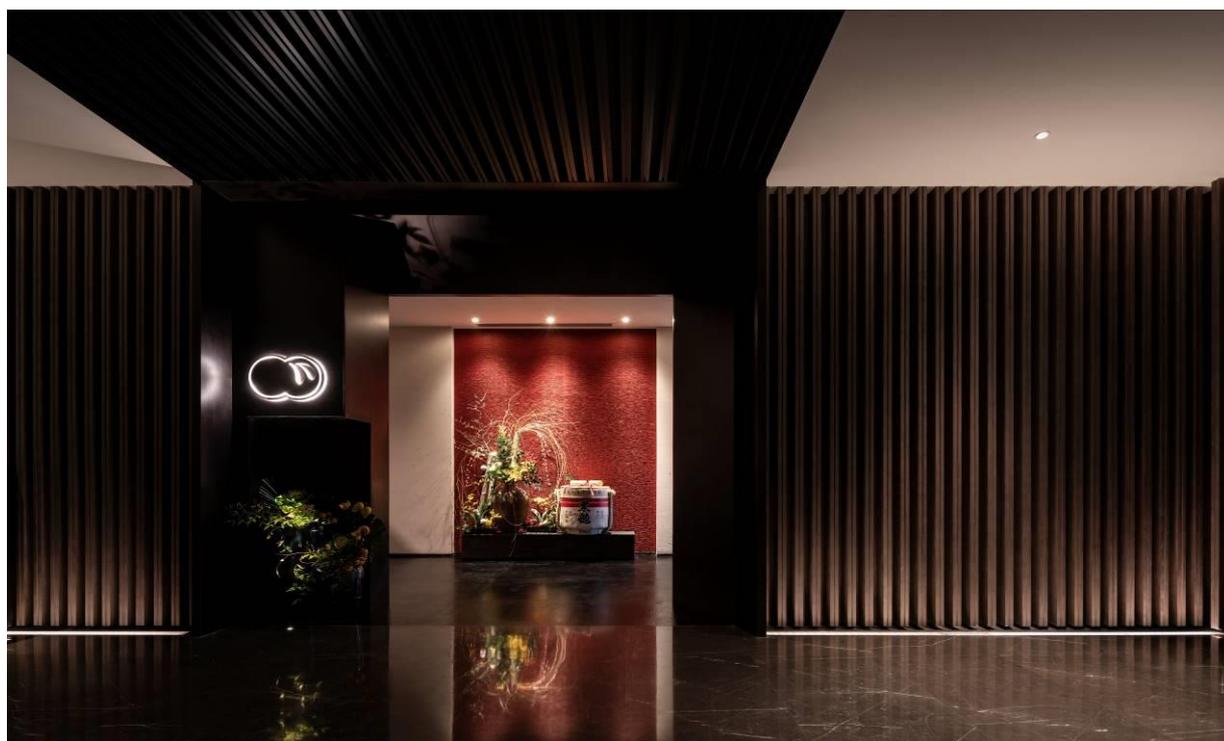


## 日本料理店“黑木南京”在中国南京市开业!

Laox 株式会社 (Laox Co., LTD. 以下称我司) 的上海子公司, 经营的高级日本料理店“黑木南京”于3月22日(周一)在中国南京市隆重开业。继2018年3月在位于上海外滩的高端酒店, 苏宁宝丽嘉酒店开业的“黑木上海”之后, “黑木南京”将成为第二家分店。

“黑木上海”自开业以来, 在中国一直受到好评, 并于2020年在《黑珍珠餐厅指南<sup>※2</sup>》中获得一星。由于新冠疫情影响而停业一段时间之后, 去年7月的进店人数创下了历史最高记录。如今, 众所周知它被誉为上海最高级的日料餐厅之一, 预约难求。店主兼主厨的黑木纯先生将传统的日本怀石料理的世界观和他独创的“食物游戏”相融合, 表现出全新的割烹料理风格, 创造出无论在视觉上还是在味觉上, 都给人留下回味无穷深刻印象的料理。其烹饪风格吸引了众多粉丝。



黑木南京的室内装修

※1: 黑木”被誉为“东京最难预约的餐厅”, 在《东京米其林指南》中获得了一星。与我司的上海子公司缔结了业务联盟, 并在位于中国上海外滩的苏宁宝丽嘉酒店开设了“黑木上海”, 于2018年3月开业。

※2: 《黑珍珠餐厅指南》是中国美食口碑网站运营的美团点评自2018年起发布的中式餐厅评分系统。从五个海外城市中选择了十家餐厅, 东京知名的中餐厅“富丽华”和川菜餐馆“四川饭店”入选。

在“黑木南京”, 精致而高雅的空间里, 引入黑木一直珍视的日本文化和传统美食, 以及季节性的时令花卉装饰, 与中国的客人分享四季的喜悦。我们只选用精心挑选的食材来进行烹饪, 不断在创意上下功夫, 让客人品尝到感动的滋味。



注重在眼前烹饪的现场气氛



使用精心挑选的食材烹饪

## ■黑木南京

开业日：2021年3月22日（周一）

地址：中华人民共和国江苏省南京市玄武区环陵路9号  
南京索菲特钟山高尔夫酒店

URL: <https://mp.weixin.qq.com/s/aZSX12GKMBrwNZouHYBbwg>

我司今后也将顺应时代和环境，以及消费者需求的变化，不局限于国内外，全力以赴的推进工作。

《有关通知的咨询窗口》

Laox 株式会社 经营战略本部 经营企划部 TEL: 03-5405-8858