

**新宿駅徒歩2分、ご当地の食材を使用したオリジナル料理の店**  
**『るるぶキッチン』がリニューアル！**  
**2023年12月1日(金)から新メニューを提供開始**

JTBグループで旅行・ライフスタイル情報を提供する、株式会社 JTB パブリッシング(東京都江東区、代表取締役 社長執行役員:盛崎宏行)は、直営飲食店舗『るるぶキッチン にくたびと』および『るるぶキッチン 酒処 何方此方』の店名を『るるぶキッチン』および『るるぶキッチン 立ち飲み』に変更し、2023年12月1日(金)から、ご当地食材を使用したオリジナルの新メニューを提供開始します。

■『るるぶ』のリアル店舗メディア

「るるぶ」の編集者が全国各地を旅して見つけた”おいしい”をお届けするリアル店舗メディア。新しい店名は、肉料理以外に、海鮮や野菜をふんだんに使用し、全国のまだ知られざる食材を活用しながら、オリジナル料理を提供するダイニングスタイルの『るるぶキッチン』と、角打ち風で気軽に立ち寄りながら、ご当地のおつまみと、日本酒やクラブビールが楽しめる立ち飲み形式の『るるぶキッチン 立ち飲み』として、その土地の食材を使用した料理をお楽しみいただくとともに、食材を通じてお客様に旅のきっかけ作りをご提供いたします。

旧店名:『るるぶキッチン にくたびと』 → 新店名:『るるぶキッチン』

旧店名:『るるぶキッチン 酒処 何方此方』 → 新店名:『るるぶキッチン 立ち飲み』

■メニューを一新、ご当地グルメを提供

12月1日からメニューを一新し、各都道府県の代表的なご当地グルメを取り揃えます。(写真左から)青森県自然薯豆腐、秋田県桃豚冷しゃぶサラダ、広島県穴子棒寿司の他、熊本県産のトマトを使用したメニューを豊富に取り揃えました。アラカルトの他、コース料理も提供開始予定です。



今後も、「地域」や「食材」を変えながら、その土地の食材を活かしたオリジナルメニューを提供する「特集フェアメニュー」も展開いたします。

■リニューアルオープンキャンペーン

ご来店のお客様には、次回ご来店の際に使用できるクーポン券(総額から10%オフ)をプレゼント。12月30日まで配布いたします。

※年末年始の営業について:2023年12月31日～2024年1月3日は休業いたします。

<店舗概要>

- 【店名】「るるぶキッチン」・「るるぶキッチン 立ち飲み」  
【住所】東京都新宿区新宿 4-2-8 るるぶキッチンビルディング内  
【アクセス】JR/都営/京王線 新宿駅東南口  
またはミライナタワー口より徒歩2分  
地下鉄/都営線 新宿三丁目駅より徒歩4分  
【営業時間】 るるぶキッチン 16:30-23:00  
るるぶキッチン立ち飲み 13:30-23:00  
【定休日】不定休(※年末年始含む休業日有り)
- 【URL】 <https://jtbpublishing.co.jp/service/rurubukitchen.html>  
【Instagram】[https://www.instagram.com/rurubu\\_kitchen/?hl=ja](https://www.instagram.com/rurubu_kitchen/?hl=ja)  
[https://www.instagram.com/rurubu\\_tachinomi/?hl=ja](https://www.instagram.com/rurubu_tachinomi/?hl=ja)



るるぶキッチンでは、新型コロナウイルス感染予防のため、お客様・スタッフの安全を守る取組みを行っております。今後も、東京都の感染拡大防止ガイドラインに準じた営業を行ってまいります。

<お問い合わせ先>  
JTBパブリッシング ライフスタイルメディア編集部  
E-mail : pr-team@rurubu.ne.jp