

拝啓 盛夏の候、ますますご清栄のこととお慶び申し上げます。

平素は格別のご高配を賜り厚く御礼申し上げます。

日頃、幻の和牛と日本一の生本鮪をテーマに旬の食材をご提供してきた「尾崎幸隆」が、このたび薪窯と熟成と乳酸発酵を追及してきた「SAVOY」とコラボレーションして、より高度で特別なサービスをご提供できるよう「別館 尾崎 SAVOY 幸隆」を開設する運びになりました。

これも偏に皆様方の日頃のご愛顧とご指導の賜物と厚く御礼申し上げます。次第でございます。

これまで以上に「尾崎幸隆」の食材愛と「SAVOY」の薪窯を駆使し店主「越谷道治」による完全オーダーメイドの御料理とサービスをご提供出来るよう全力を尽くしていく所存でございます。

まずは略儀ながら書中をもちましてご挨拶申し上げます。

謹白

平成二十八年八月吉日

なお、「別館」の平日のランチ・日曜祝日の営業は「SAVOY」の営業となります。

「尾崎幸隆」は引き続き通常営業の運びになります。

「別館 尾崎 SAVOY 幸隆」 八月二十五日(木) オープン

完全オーダーメイド 営業時間 月～土 十七時～二十二時三十分(L・O)

03・3451・6699

「尾崎幸隆」 営業時間 月～土 十七時～二十二時三十分(L・O)

日曜祝日 十五時～二十時(L・O)

03・5413・4129

予約対応はどちらの番号でも可能です。