

行列の絶えない「新御茶ノ水 萬龍」2号店が 東京ドームフードホールにオープン、テーマは“ネオ町中華” 異国情緒漂うエンターテインメント空間で名物『肉玉炒飯』を

イトアンドグループでラーメン事業を手掛ける株式会社一品香(いっぴんこう、本社：神奈川県横浜市、代表取締役社長：鳥生恒平)は、運営する町中華「新御茶ノ水 萬龍」の2号店目となる「新御茶ノ水 萬龍(東京ドーム店)」を、2024年6月24日(月)に東京ドームフードホール「FOOD STADIUM TOKYO」にオープンいたします。



どこを切り取っても、異国のような“ネオ町中華”の世界観

「新御茶ノ水 萬龍(東京ドーム店)」の店内はタイル貼りの壁一面、メニューの書かれた看板とネオンで装飾されています。まるで異国のような“ネオ町中華”の世界観で、どこを切り取っても“映えスポット”に。巨大ビジョンとモニターが設置され、スポーツやエンタメコンテンツとともに多種多様な食を楽しむ「FOOD STADIUM TOKYO」の中、わくわくするような空間に仕上がりました。

エンターテイメント空間を盛り上げるのは、調理シーンまで楽しめる名物『肉玉炒飯』



「新御茶ノ水 萬龍(東京ドーム店)」の店内には、カウンター席を5席設置しています。ここでは、コンパクトな厨房で繰り広げられるパフォーマンスのような調理シーンを最前列で楽しめます。特に名物『肉玉炒飯』の豪快な盛り付けは圧巻です。また、「新御茶ノ水 萬龍(東京ドーム店)」では、ロボット技術でおいしいを革新するTECHMAGIC株式会社(本社:東京都江東区、代表取締役社長:白木裕士)の開発による炒め調理ロボ『I-Robo』を導入いたしました。熟練職人の鍋さばきを様々な角度から研究し、加熱温度、加熱時間、鍋の回転スピード、回転方向まで細かく調整、プログラミング。本格的な町中華の味を高いクオリティで安定してご提供いたします。『I-Robo』では、『肉玉炒飯』を含めた炒飯メニュー全6品と、逸品メニュー約10品の調理を行います。

お酒とともに楽しみたくなる萬龍自慢のメニューも健在

「新御茶ノ水 萬龍(東京ドーム店)」では、コンサートやスポーツ観戦の前後に気分を盛り上げるアルコールメニューを多数ご用意しています。そして、職人が一つ一つ丁寧に調理をする『萬龍餃子』、レバーをサクサクに揚げた『揚げレバ山』、炒飯のお供として人気の焼売は、肉汁を閉じ込めた串揚げに。さらに『肉玉炒飯』に並ぶ人気メニュー『チャーシューエッグ』も。アルコール片手に、萬龍自慢の逸品メニューも充実しています。



店舗情報

店舗名:新御茶ノ水萬龍(東京ドーム店)

所在地:東京都文京区後楽1-3-61 黄色いビル 2F

オープン日:2024年6月24日(月)

営業時間:11:00~23:00(フードL022:00、ドリンクL022:30)

定休日:不定休(施設に準じる)

店舗面積:30坪

<本件に関するお問い合わせ先>

株式会社イートアンドホールディングス マーケティング戦略部 広報 PR グループ 半田・崎間

TEL:03-5769-5050 E-mail:eat-press@eat-and.jp