

肉の横丁が新宿駅にも10月2日(月)オープン!!

『新宿名店横丁』で牛塊肉ステーキ、馬肉寿司に感動ラム肉、肉汁したたる若鶏焼きや極旨ホルモンのハシゴ肉!!

～料理全品半額イベントを10月2日より各店オープンに合わせて開催!～

株式会社大庄(本社:東京都大田区、代表取締役社長:平了寿)は、2017年10月2日(月)、新宿駅西口直結の新宿パレットビル地下3階に、牛肉(「RUMP CAP」)、馬肉(「三村」)、羊肉(「悟大」)、鶏肉(「とり家あび寿」)、ホルモン(「やるきホルモン」)という専門店が軒を並べる「肉」をテーマとした『新宿名店横丁』をオープンします。フロア全体の空間は昭和の懐かしさに遊び心を加え現代風にデザイン。横丁には、肉料理自慢の個性豊かな5店が集結、まずは、10月2日に「RUMP CAP」と「やるきホルモン」がオープンし、その後、各店舗が次々オープンします。



横丁の「丁」という漢字には、「出会う、行き交う」の意味があるそうです。新しくできた『新宿名店横丁』で、老若男女おひとりでもグループでも、そしてときには見ず知らずの居合わせた人と“ゆるい”コミュニケーションを楽しみながら肉をほおぼる。それがこの横丁の醍醐味です。

なお、『新宿名店横丁』オープンを記念して、各店オープンから2日間限定でお得な「フードメニュー“全品半額”」イベントを開催します(イベント日程は後述)。

『新宿名店横丁』にオープンする個性派5店舗はココ!!

『新宿名店横丁』に集結した店舗は5つ。



- 牛肉なら!
神田の肉バル「RUMP CAP」(ランプキャップ)10月2日オープン
- 馬肉なら!
大衆馬肉酒場「三村」(みむら)10月6日オープン
- 羊肉なら!
あみやきジンギスカン「悟大」(ごだい)10月8日オープン
- 鶏肉なら!
宮崎産の旨い鳥「とり家あび寿」(とりやえびす)10月4日オープン
- ホルモンなら!
炭火焼き極旨ホルモン「やるきホルモン」10月2日オープン

個性が異なる5店舗。せっかく訪れたなら、思う存分に名店の味を楽しみたいもの。一軒目でお腹いっぱいにはせず、次の店で新しい味を体験するのもおすすめです。“ハシゴ肉・ハシゴ酒”で横丁の醍醐味を味わうもよし、お気に入りの一軒でじっくりと楽しむもよし、新宿だからこそ“昼飲み”をするもよし、仕事帰りにサクッと立ち寄り明日への活力を養うもよし、お店のスタッフとお客さん、居合わせた人同士がつくる居心地の良い雰囲気はいつでも楽しめます。

＜「新宿名店横丁」施設データ＞

- ◆施設名:「新宿名店横丁」 ◆住所:東京都新宿区西新宿1-1-1 新宿パレットビル地下3階(新宿駅直結)
- ◆総面積:156坪 ◆総席数:225席(5店舗合計) ◆定休日:年中無休

【絶品料理をお得に!!衝撃の「フードメニュー全品半額」イベント

各店「フードメニュー“全品半額”」イベントの日程は以下の通りです。(各日当該店舗にご来店のお客様全員対象、各店11:00～営業終了まで実施)

- 10月2日(月)、3日(火)…神田の肉バルRUMP CAP
- 10月4日(水)、5日(木)…とり家 爰び寿
- 10月6日(金)、7日(土)…大衆馬肉酒場 三村
- 10月8日(日)、9日(月)…あみやきジンギスカン 悟大

※「やるきホルモン」でのイベントは実施しません

※イベント日での予約は不可



■ 神田の肉バル「RUMP CAP」(ランプキャップ)

肉バル激戦区とも言える東京・神田や肉の本場の神戸・三宮で人気の肉バル。牛1頭から僅か4kg程しかとれない牛肉の超希少部位「ランプキャップ」の塊肉をチャコールグリルで豪快に焼くステーキが看板メニュー。ライブ感溢れる雰囲気の中、気取らず、おしゃれに、かっこよく、がっつり肉を味わえます。また、特注のドイツタップで注ぐ驚くほど滑らかでクリーミーな生ビール「アサヒスーパードライ」や常時50種以上を取り揃える厳選ボトルワインなど肉バルならではのドリンク類も自慢です。 ◆営業時間:11:00～23:00 ◆席数:62席 ◆客単価:3,800円 ◆TEL:03-5321-7228



▲「ランプキャップ180g」1,570円(税別)



▲「サーロイン180g」1,800円(税別)



▲「スーパードライ」550円(税別)、「ボトルワイン」1,800円～(税別)

■ 大衆馬肉酒場「三村」(みむら)

「絶品の本格馬肉料理が気軽に安く堪能できる」という口コミが広がり、本場熊本で連日満席の馬肉料理専門店。新鮮な各種部位の『馬刺』(桜刺)や極上の霜降り、ロース等を握った『肉寿司』をはじめ、特選カルビ、特上ヒレなど馬肉の部位をチョイスして炙り焼きにする『馬焼』、特製の味噌仕立ての割下で味付けする『馬すき焼き鍋』(桜鍋)が4大看板メニュー。お酒は馬肉の美味しさを引き立てるために厳選した日本酒が特におすすめで、その他、サワーなどバラエティ豊かなラインアップです。 ◆営業時間:11:00～23:00 ◆席数:51席 ◆客単価:3,500円 ◆TEL:03-6258-0506



▲「馬刺」三点盛1,280円、五点盛1,750円(税別)



▲「馬肉寿司五点盛」1,980円(税別)



▲「馬すき焼き鍋(桜鍋)」1,280円(税別)/1人前

■あみやきジンギスカン「悟大」(ごだい)

「感動のラム肉」と話題の東京・水道橋が本店の「悟大」。ジンギスカンの本場北海道で定評ある肉問屋から空輸する新鮮な羊肉を“網焼き”で味わうのが特徴。中でも、1頭から4人前しか取れない「生ラム肉の特上肩ロース」や特大の「生ラムチョップ」、秘伝ダレに漬け込む「壺漬け特上肩ロース」は特に好評です。また、サッポロ黒ラベルを1リットルジョッキで提供する「筋トレ生ビール」(880円税別)も人気。肉をガンガン食べて、キンキンに冷えたビールをガブガブ飲むジンギスカン酒場です。 ◆営業時間:11:00~23:00 ◆席数:32席 ◆客単価:3,000円 ◆TEL:03-6258-0505



▲「特上肩ロース」850円(税別)/1人前



▲特大「生ラムチョップ」750円(税別)/1本



▲限定「壺漬け特上肩ロース」950円(税別)

■空輸直送・宮崎産の旨い鳥「とり家 爰び寿」(とりやえびす)

宮崎県の生産者より加工から1日以内で空輸仕入れしたフレッシュな若鶏肉の料理が自慢。恵比寿や武蔵小杉で人気のネオ大衆酒場です。やわらかでジューシーな「若鶏焼き」やプレミアム生ビールの代表“エビス”(480円税別)がリーズナブルに味わえることが人気の理由。一押しは、肉汁溢れる「もも」、鮮度抜群「レバー」「砂肝」、希少部位「せせり」などの部位6種を盛り合わせた「ミックス焼き」です。また、珍品の“Vチキン”という骨付ささみ肉を唐揚げにした「勝利の唐揚げ」はやみつきになります。 ◆営業時間:11:00~翌2:00 ◆席数:46席 ◆客単価:2,500円 ◆TEL:03-6258-0501



▲「ミックス焼き」680円(税別)



▲「勝利の唐揚げ(Vチキン)」420円(税別)



▲タレが絶妙「辰ちゃん焼き」580円(税別)

■炭火焼き極旨ホルモン「やるきホルモン」

今年8月に東京・文京区白山にオープンした、ホルモン好きのための昼間から酔えるお店。群馬県の専門業者より生肉のまま届く鮮度抜群の極旨ホルモンは各350円〜と懐に優しい価格設定です。中でも、鮮度が良いからこそできる塩だけで味付けしたガツ(胃袋)とチレ(脾臓)を盛り合せた店名でもある「やるきホルモン」は売切れ御免の大人気メニュー。七輪で炭火焼きにするホルモンをつまみながら「サッポロ赤星」か耐ハイを“ちょっと一杯”ひっかける下町風の大衆ホルモン酒場です。 ◆営業時間:11:00~翌2:00 ◆席数:34席 ◆客単価:2,000円 ◆TEL:03-6258-0502



▲「やるきホルモン」380円(税別)



▲「名物煮込み」350円(税別)



▲「レバカツ」450円(税別)

■本リリース・取材等に関するお問い合わせ先■

TEL:03-5764-2270

FAX:03-5764-2227

e-mail : kameda@daisyoy.co.jp

株式会社大庄

広報室 亀田 昌則

http://www.daisyoy.co.jp/