

板前ごはん
旨い酒
じぶんどき

ゆったりとした全席個室のプライベート空間で
天ぷらや土鍋ごはんなどの京風創作和食と
厳選したドリンクを提供する「じぶんどき」が9月6日にオープン

株式会社第一興商は、和食にフォーカスした飲食店舗の新業態「じぶんどき」を9月6日に神奈川県横浜市に出店します。



「じぶんどき」は、伝統的な京風和食に洋の素材を組み合わせた和洋折衷創作料理と、日本酒をはじめとした充実のドリンクメニューを提供します。

調理機器には、素材の油吸収量を大幅にカットする「Dr.Fry」を当社が展開する飲食店舗で初めて導入しました。低カロリー为天ぷらは、女性やヘルシー志向の方にもお勧めです。

出汁がたっぷりしみ込んだ風呂吹き大根、丸ごとトマト、半熟玉子などの天ぷらや自家製絹ごし厚揚げは、水分や旨み、香りをそのまま閉じ込め、外はサクサク、中は素材の食感をそのまま味わえます。

また、食材にもこだわりました。祇園 原了郭の「黒七味」や、静岡 小柳津清一商店の「抹茶」などを使用。看板メニューの「土鍋ごはん」は、最上級の証である特Aランクを獲得した青森県産米の「青天の霹靂(へきれき)」を丁寧にふっくら炊き上げます。

手作りのおばんざいは常時8種類をご用意。練り胡麻を使った「蒸し鶏とほうれん草の濃厚胡麻和え」や「北海道クリームチーズと塩昆布の黒七味和え」など、少しずついろいろな種類をお試しいただけます。

ドリンクは、日本各地の厳選日本酒を取りそろえました。お得な3種飲み比べや、初心者の方も飲みやすい日本酒を使用したカクテルで、日本酒をより身近に感じていただきたいと考えます。

宴会のお客様には、「スタンダード飲み放題」「プレミアム飲み放題」のほか全22種類の日本酒をお楽しみいただける「日本酒飲み放題」をご用意しました。

店内は全席完全個室となっており、柔らかい照明と白木を用いたスタイリッシュでありながらも温もりのあるプライベート空間は、法人宴会、女子会、デートなどさまざまなシーンにお使いいただけます。

京言葉の「その物事にふさわしい時刻/毎日の定まった食事の時刻」を意味する“時分時”に由来する同店で、会社の同僚やご友人、ご家族とゆったりとした時間をお過ごしください。

当社は、今後も顧客ニーズや立地特性に応じた魅力ある店舗づくりやサービスを展開し、顧客満足度を追求することで集客向上を目指します。

NEWS RELEASE

■メニュー一例 ※価格はすべて税別



宴会コースイメージ 2,500円～



おまかせ天ぷら 8種盛り合わせ 2,090円



ずわい蟹とイクラの土鍋ごはん 1人前1,090円



炙りサーモンのトリプルポテトサラダ 650円



本日の特選牛 水晶焼き 1,990円



謹製じぶんどきパフェ 630円



日本酒イメージ

■「じぶんどき」店舗概要

- 所在地 : 神奈川県横浜市西区南幸2-17-1 相鉄南幸第7ビルB1F
- 電話番号 : 045-290-5225
- アクセス : JR横浜駅西口 徒歩4分
- 開店日 : 2018年9月6日(木)
- 営業時間 : 17:00～23:30
- 定休日 : 無
- 店舗面積 : 273m²
- 座席数 : 総席数148席 (全席個室)
- フード : 190円～
- ドリンク : 420円～
- コース : 2,500円～
- 飲み放題コース : スタンダード1,500円/プレミアム2,000円/
日本酒飲み放題2,500円
- 平均客単価 : 4,200円
- URL : <http://jibundoki-yokohama.com/> ※9/6開設予定

