



Press Release

株式会社 プレコダイニングラボ
2017年7月25日

東京・六本木に焼き鳥専門店『六本木 とりや幸』オープン ミシュランビブグルマン 2年連続選出の、 『銀座 とりや幸』の姉妹店として六本木に NEW OPEN

株式会社プレコダイニングラボ（本社：東京都品川区）は、5月23日六本木駅徒歩3分、六本木3丁目に、焼き鳥専門店「六本木 とりや幸」をOPEN致しました。ミシュランビブグルマンに2年連続選出された「銀座とりや幸」の技術、ノウハウを更に進化させた店舗として、食材、空間、サービスへのこだわりを追求致します。「銀座とりや幸」は、カウンター席のみで、日本の粋を楽しんで頂く内装でしたが、今回「六本木とりや幸」は、カウンター席で楽しむ粋+プライベート感を演出する個室を完備し、接待利用も可能となります。

「六本木 とりや幸」

<https://tabelog.com/tokyo/A1307/A130701/13207862/>



【六本木とりや幸 コンセプト】

【普段使いの最高峰】



素材の旨味を存分に引き出す為に、塩焼を中心としたお店です。

比内地鶏を中心に、厳選素材を職人が備長炭でジューシー且つ豪快に焼き上げる。

厳選した食材と、洗練された空間にありながら、あくまでお店のスタンスは焼鳥屋。

肩肘張らず、遊べる空間を演出。

原材料にも拘り、安心安全をテーマに国産の仕入れをベースにメニューを構成。食材本来の味を提供致します。

■ 日本三大地鶏の一つ【比内地鶏】を毎朝丁寧に手仕込み

日本三大地鶏に挙げられる、秋田県の比内地鶏を中心に、全国各地からこだわりの銘柄鶏をご用意。

他のお店と比べて一目瞭然な違いは「串の美しさ」。思わず「食べるのが勿体ない」と言わせるその串は、一つ一つ丁寧に成型され、一本一本精魂込めて串に刺され、ネタケースに綺麗に並べられます。

まるでお寿司屋さんのような白木のカウンターとネタケース。その並べられた美しい串たちを眺めるのもカウンター席の醍醐味。

■ 六本木店オリジナルの【京鴨と妻有そばのお鍋】



カウンター席のみの銀座店とは異なり、六本木店はテーブル席もご用意。

そのテーブル席限定で楽しめるのが、

「京都宇治の京鴨」と、「新潟県十日町特産の妻有そば」を使ったオリジナル鍋。

こちらは野菜不足の現代人に警鐘を鳴らすべく、お野菜をたっぷり食べられる内容となっています。

京水菜や泥牛蒡、葱と一緒に京鴨をさっと出汁にくぐらせてお召し上がりいただけます。

♫には布のりを練り込んだ妻有そばで鴨そばをお楽しみいただけます。

もちろん比内地鶏の焼鳥や、名古屋コーチンの卵焼きも

コースに含まれているのでボリューム満点です。

■ プライベートでも接待でも様々なニーズに合わせたコース料理



テーブル席限定の【京鴨と妻有そばのお鍋コース】の他に、様々なニーズに沿うよう、コース料理は「串5本コース」(2100円)からご用意。

更に「比内地鶏串 7本コース」(3300円)は、コースの焼鳥全てが比内地鶏という贅沢なコース。

日替わりの希少な部位なども登場し、焼き鳥好きを唸らせる内容となっております。

入荷状況による数量限定なので、確実に楽しむためにはご予約がお勧め。

またビジネスシーンには、「幸(こう)コース」(4800円)がお勧め。前菜は京鴨の炙り焼きから始まり、比内地鶏の焼き鳥はもちろん、彩り野菜のサラダや野菜カゴからお好きなものをお選び頂ける旬の野菜串、

♫には名古屋コーチンの卵かけご飯とデザートまでセットになったフルコース仕立て。

カウンター席では目の前のネタケースからアラカルトでのご注文も可能です。シーンに合わせて使い勝手良くお楽しみ下さい。



■ お飲み物も国産のものを多く採用し全国各地からラインナップ

焼鳥屋として定番のビール、日本酒、焼酎はもちろん、
ワインやウイスキーも国産のものを数多くご用意。

セオリーに囚われず、お好きなものとのマッチングをお楽しみいただけるよう、
スタンダードアイテムは 650 円（税抜き）から。

もちろんプレミアムアイテムや、メニューには載っていない「隠し酒」もございます。
その日の気分でお気軽にスタッフにお尋ねください。
あなただけのマッチングをお楽しみ頂けます。

ビールは「エビス マイスター 樽生」（650 円）や「サッポロラガービール“赤星”」（中瓶
1400 円）と、新旧を代表するラインナップ。

日本酒は全国各地から常時 10 種類以上ご用意。

近年注目を集めているスパークリング日本酒「水芭蕉スパークリング」（180ml 1400 円）も楽しめます

ワインも国産のものを多く採用し、「エスプリ・ド・ヴァン・ジャポネ〜泉〜」（900 円）なども、グラスでご注文いただけます。
その他にも各地の国産ワインを 10 種類以上、海外のワインも含めると 50 種類以上の品揃え。

■ 質が高くておいしいのは当たり前

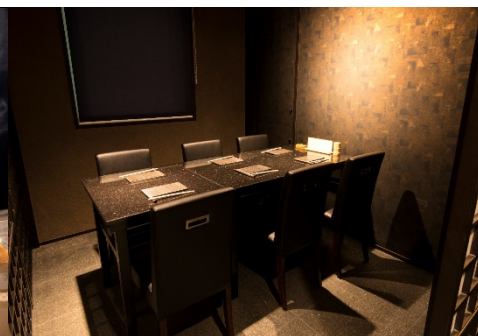


【とりや幸】では、出来る限りリーズナブルに提供する事で、
多くのリピーター様に愛されて来ました。

【とりや幸】を含めた 3 業態を展開している同社は、これまでの業
界の軌跡を踏まえた上で、新しいアイデアを提案しています。

今後、更なる実験を通して業態を進化させながら、新しいエリアで
の展開も検討しております。そのための試金石ともなりえる

【六本木 とりや幸】で、新たなストリームを作り出していきます。



【店舗情報】

六本木 とりや幸

住 所：東京都港区六本木 3-14-14 六本木 314ビル 2F

アクセス：六本木駅より徒歩 3 分、六本木交差点より徒歩 3 分

営業時間： 17:00～23:00 (Food L.O. 22:00/Drink L.O. 22:30)

電話番号：03-5413-6601

【会社情報】

株式会社プレコダイニングラボ

住 所：東京都品川区南大井 6-26-3 大森ベルポート D 館 4 階

業務内容：飲食店経営

運営店舗：銀座とりや幸 <http://toriya-kou.jp/>

肉 LABO <http://www.niku-labo.jp>

ご馳走たか波 <http://www.gochisou-takanami.jp/>

<本リリースに関するお問い合わせ>

プレコダイニングラボ 広報担当 飯川

TEL : 080-9665-9061

URL : t-iikawa@precogroup.jp