

【2/1】カレッタ汐留内『汐留横丁』、新たに6店舗が加わりグランドオープン！

全15店舗の料理を横断で楽しめるグルメスポット

全国にシェア型フードホール/横丁を展開する株式会社favy（代表取締役社長：高梨巧、本社：東京都新宿区）は、2024年2月1日、カレッタ汐留内の『汐留横丁』が全15店舗でグランドオープンしたことをご報告いたします。濃厚豚骨ラーメン店『濃厚豚骨 熊本元祖！玉名ラーメンくまめん』、旬の食材を楽しむラーメン店『TOKYO NOODLE LAB』、牛たん居酒屋『牛たん いし松』、とんかつ専門店『豚宝』、米粉フレークを使った天ぷら店『米ぷら』、オリジナルの調味料を使った韓国料理店『韓味料～ハンミリョウ～』の6店舗が新たにオープンしました。15店舗のお食事は、座席数250席、約250坪の『汐留横丁』内のどのお席でもお楽しみいただけます。ぜひこの機会にお越しください。



■新たに『汐留横丁』に入居する6店舗について

濃厚豚骨ラーメン店『濃厚豚骨 熊本元祖！玉名ラーメンくまめん』



◀「豚骨玉名ラーメン」950円（税込）

焦がしニンニクがガツンと効いた濃厚豚骨ラーメンが名物の『濃厚豚骨 熊本元祖！玉名ラーメンくまめん』では、厳選した豚のゲンコツのみを超火力で炊き上げる濃厚豚骨スープを使った“玉名ラーメン”がおすすめ。麺は、博多ラーメンよりも太めの中細麺を使用し、硬さはカタ・普通・ヤワの3種

類から選べます。ラーメンは4種類、つけ麺は2種類を提供しており、居酒屋利用も可能です。

旬の食材を楽しめるラーメン店『TOKYO NOODLE LAB』



◀「限定 鶏白湯ラーメン」1,280円（税込）

『TOKYO NOODLE LAB』は、伝統的な日本のラーメンをベースにしながらも、地域の特徴や季節の変化を反映させた創造的で斬新なメニューを提供するラーメン屋です。

「限定 鶏白湯ラーメン」は、細麺と豆乳とトリュフオイルを混ぜたクリーミーな鶏白湯スープが絶妙に絡み合います。女性にとっても食べやすいひと品です。

牛たん居酒屋『牛たん いし松』



◀「厚切り焼き牛たん」2,420円(税込)

牛たん居酒屋『牛たん いし松』では、最も脂がのった牛たんの希少部位"たん元"を使用しています。店内で手切りしたこだわりの「厚切り焼き牛たん」は、柔らかい食感とジューシーさを楽しめます。そのほか、さまざまな部位の牛タンが入ったカレーもあり、牛たん好きにはたまらないお店です。

とんかつ専門店『豚宝』



◀「ロースかつ定食」1,400円（税込）

とんかつ専門店『豚宝』のとんかつは、ビタミンB1が豊富で、肉質がきめ細かな銘柄豚「林SPF」を使用しており、脂が甘くて口当たりが軽いのが特長です。脂肪の代謝に必要なカルニチンや必須アミノ酸のひとつであるロイシンなども含んでいます。オリジナルの粒が大きいパン粉で揚げているため、サクサクとした食感をお楽しみいただけます。

米粉フレークを使った天ぷら店『米ぷら』



◀「米ぷら盛り（上）」1,380円（税込）

米粉フレークを使った天ぷら店『米ぷら』は、小麦粉不使用、米粉フレークを使って揚げたグルテンフリーの天ぷらを楽しめるお店です。パン粉に比べてヘルシーなのに、米粉のザクザクとした食感で満足感を実現。天ぷら以外にも、唐揚げともフライドチキンとも異なる「ざくざくチキン」など、ヘルシーな揚げ物が揃います。

オリジナルの調味料を使った韓国料理店『韓味料～ハンミリョウ～』



◀「カンジャンケジャン」1,200円（税込）

『韓味料～ハンミリョウ～』は、オリジナルの調味料を使った韓国料理店です。

韓国醤油「カンジャン」や「コチュジャン」、「ヤンニョムソース」などオリジナルの調味料を使って作る、韓国料理を味わえるお店カニの醤油漬け「カンジャンケジャン」や鉄板で楽しむ「チーズタッカルビ」など、定番の韓国料理をお楽

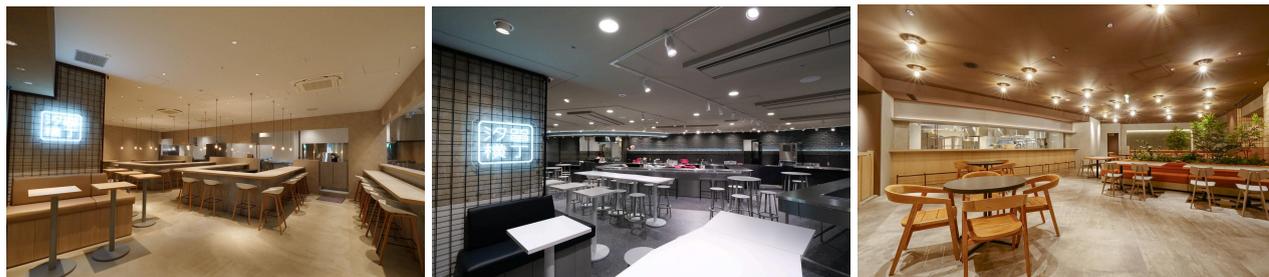
しみいただけます。

■『汐留横丁』店舗一覧

既にオープンしている店舗につきましては、下記URLよりご確認ください。

<https://redine.jp/shiodome>

■『汐留横丁』概要



店舗名：汐留横丁

住所：東京都港区東新橋一丁目8番2号 電通本社ビル地下2階

営業時間：11:30～15:00、17:00～23:00 (LO 22:30)

座席数：250席

定休日：なし

<取材依頼などのお問い合わせ先>

株式会社favy 広報担当：倉田

東京都新宿区西新宿6-16-6 新宿タツミビル 7F

電話番号：050-1746-3240 Email：pr@favy.co.jp