

“九州博多の屋台村”をコンセプトにした居酒屋「屋台屋 博多劇場」
 『屋台屋 博多劇場 丸の内店』6月3日(月)より平日ランチ営業開始！
 グランドメニューの人気料理も入った5種 ALL800円！

<https://r.gnavi.co.jp/6k94khc90000/>

飲食事業とブライダル事業を手掛けるおもてなし集団、株式会社一家ダイニングプロジェクト（本社：千葉県市川市、代表取締役社長：武長 太郎）は、“九州博多の屋台村”をコンセプトにした「屋台屋 博多劇場 丸の内店」で、常連のお客様、近隣にお勤めのお客様にご要望を多くいただいていた平日のランチ営業を、2019年6月3日(月)よりスタートいたします。

【ランチメニュー一覧】 ALL 800円(税込) ご飯大盛り無料



【肉豆腐定食】味噌汁、温泉卵、漬物付

グランドメニューでも人気の博多劇場オリジナルの肉豆腐が定食になりました。



【唐揚げ定食】味噌汁、漬物付

グランドメニューでも人気の鶏のからあげが、贅沢に5つ入った定食です。



【トンテキ定食】

味噌汁、漬物付

ご飯との相性も抜群の、食べ応えがあるトンテキ定食です。



【ネギトロユッケ丼】

味噌汁、サラダ付

グランドメニューで人気があるとろたくユッケを丼にアレンジしました。



【牛カレー】

味噌汁、温泉卵、サラダ付

ランチの定番であるカレーに牛肉をトッピングした一品です。

<本件に関するお問い合わせ先>

株式会社一家ダイニングプロジェクト 担当：片岡 有紀子 携帯：080-4186-2281
 TEL：03-5402-4700 FAX：03-5402-4702 MAIL：y.kataoka@ikkadining.co.jp

<屋台屋 博多劇場の特徴>

■屋台屋 博多劇場看板メニュー 鉄鍋餃子

お店で毎日手包みし、肉の旨みと野菜の甘みを閉じ込め、鉄鍋で焼き上げた餃子は、外はカリッと皮はモチツと中はジューシー。ご来店されるお客様のほとんどが注文される看板メニューです。

■元気、活気、笑顔溢れる屋台酒場

中洲の屋台村を完全再現。祭り囃子を BGM に、粋の良いスタッフが創る熱気の渦。その雰囲気をご堪能下さい。

■「アプリ会員様限定」の嬉しい特典や楽しい店舗イベント

アプリ会員様には「歳の数だけ餃子プレゼント」「持ち出せ企画」などのイベントを企画。他にも 100 個餃子の挑戦^{*1}等、ご来店されたお客様が楽しめる、博多劇場ならではのイベントが盛りだくさん。

※ 1 60分で餃子を100個食べるチャレンジ。成功すれば餃子料金が無料となり、「年間餃子パスポート」を贈呈します。



【新店基本情報】

店名 : 屋台屋 博多劇場 丸の内店
住所 : 東京都千代田区丸の内 1 丁目 10-7
アクセス : JR 東京駅 丸の内南口より徒歩 3 分
JR 有楽町駅 国際フォーラム口より徒歩 3 分
TEL : 03-6259-1603
営業時間 : ランチ : 11 時 30 分～14 時(平日のみ)
ディナー : 16 時～24 時(LO 23 時 30 分)
定休日 : 年中無休
平均予算 : ランチ : 800 円
ディナー : 2,500 円 (通常平均) 3,000 円 (宴会平均)
スマホ決済 PayPay もご利用いただけます
URL : <https://r.gnavi.co.jp/6k94khc90000/>



【一家ダイニングプロジェクト概要】

◇会社名 : 株式会社一家ダイニングプロジェクト
◇所在地 : 千葉本社 千葉県市川市八幡 2-5-6 糸信ビル 3F
東京オフィス 東京都港区芝公園 3-5-12 長谷川グリーンビル 3F
◇代表者 : 武長 太郎
◇事業内容 : 多業種飲食店の経営 / ブライダル事業
◇店舗数 : 東京 千葉 埼玉 直営 56 店舗 婚礼施設 1 施設(2019 年 3 月末現在)
◇設立 : 1997 年 10 月 27 日
◇資本金 : 3 億 6499 万円 (2018 年 3 月末現在)
◇URL : <http://www.ikkadining.co.jp/>

飲食事業とブライダル事業で年間 61 億円(2018 年 3 月期)を売り上げる、創業 20 年の「日本一のおもてなし集団」です。会員比率が約 60%の「こだわりもん一家」や、「屋台屋 博多劇場」等の飲食店を運営。2012 年に、飲食事業で培った「おもてなし力」を武器にブライダル事業へ参入し、東京タワーを目の前に臨む結婚式場「The Place of TOKYO」を運営しています。設立 5 年で挙式組数が年間 574 組(1 チャペル 3 バンケット 2017 年 3 月期)という人気式場を作り上げました。今後は、あらゆるおもてなしに関わる事業展開も視野に入れ「日本のおもてなしのリーディングカンパニー」を目指して参ります。

<本件に関するお問い合わせ先>

株式会社一家ダイニングプロジェクト 担当:片岡 有紀子 携帯:080-4186-2281
TEL:03-5402-4700 FAX:03-5402-4702 MAIL:y.kataoka@ikkadining.co.jp