

日本酒とあて巻きをリーズナブルに楽しむ寿司酒場 『寿司トおでん へのや』 2021年4月12日(月)オープン！ 〈オープン記念〉当店のOPENチラシをお持ちのお客様にあて巻き“鮪スペシャル”1貫プレゼント！

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 以下当社）は、日本酒とあて巻き寿司をリーズナブルに楽しむことができる寿司酒場『寿司トおでん へのや』を2021年4月12日(月)にオープンいたしますのでお知らせいたします。オープン記念として、当店のOPENチラシをお持ちのお客様に、あて巻き“鮪スペシャル”1貫プレゼントいたします。



酒蔵をイメージした風情ある外観



立ち飲みカウンター席



少人数向けテーブル席

■寿司酒場『寿司トおでん へのや』特徴

店内には短時間のご利用に向けた立ち飲みカウンター席と、少人数向けのテーブル席を両方設けており、ご利用人数や用途によって使い分けが可能です。

お料理はお一人様ずつ小分けでご提供できるメニューを豊富にご用意しているほか、ドリンクは和食と相性が良い「日本酒」にフォーカスし、全国から様々な銘柄を取り寄せ、日替わりでご提供しています。

『寿司トおでん へのや』は、仕入れ先様とのパートナーシップで、生鮮魚介類や旬野菜、厳選した地酒を取り寄せることができ、日替わりで充実したメニューをご用意しているため、何度足を運んでも飽きがこないメニューになっています。また、ほとんどの料理をお店で手作りしているため、お客様に出来立ての美味しいお料理をご提供できると同時に、料理長がお酒とのマリアージュを楽しめるような味のひと工夫を加えています。中でもおすすめは酒のつまみにもなるリーズナブルな「あて巻き寿司」。思わずお酒が進んでしまうバラエティ豊かで個性的な寿司をご用意しています。唎酒師（ききさけし）の資格を持ったスタッフも在籍しており、お料理に合う日本酒を揃えることにも力を入れています。

■『寿司トおでん へのや』メニュー一例

【あて巻き寿司各種】380円～(税込418円)～



酒のあて(肴)になる巻き寿司をバラエティ豊かにラインナップ。名物「へのや巻き」は生雲丹やいくら、蟹身などを贅沢に乗せた寿司飯をおしゃれな小鉢に入れ、ご自身で卵黄醤油漬けと混ぜ、手巻きにして召し上がっていただく一品です。

その場で出来たての手巻きすしを味わうことができ、自分で仕上げさせていただく楽しさも感じていただけます。

〈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 広報：片岡 有紀子 携帯：080-4186-2281
TEL：03-5402-4700 FAX：03-5402-4702 MAIL：y.kataoka@ikkadining.co.jp

【焼きあご出汁のおでん】1品 100円(税込 110円)～



あごだしの原料であるトビウオは、海上を飛ぶように泳ぐため、雑味の原因になる脂肪分が他の魚より少なく、スッキリとした上品な味のお出汁が取れます。焼くことで旨味が凝縮され、香ばしい香りもまとった深みのあるお出汁になり、季節を問わずお楽しみいただけます。

中でもお店で手作りしている「がんも」や「しんじょう」「つくね」が特におすすです。

【お造り5種盛り合わせ】1人前 500円(税込 550円)



鮮魚を市場からの買い付けるのはもちろんのこと、長年お付き合いがあり、信頼関係を築いてきた仕入れ先様から仕入れる鮮魚は、質が良く、希少なものを仕入れることができます。

そのため『寿司トおでん くのや』では、ハイクオリティでありながらリーズナブルな価格でお客様にお造りを楽しんでいただくことができます。

【日本酒各種】半合 380円(税込 418円)～



『寿司トさかな くのや』では、寿司や和食に合う日本酒を豊富にラインナップしています。

半合でご提供するためリーズナブルな価格で注文することができ、おひとり様でもご利用でも気軽に日本酒を楽しんでいただいたり、数種類の日本酒を一度に楽しんでいただけます。

日本酒人気は年々高まっており、ラベルデザインもこだわっているものが多く、ご提供の際は日本酒のボトルを目の前までお持ちし、味覚だけでなく視覚でも日本酒を楽しむことができます。

※写真はイメージです

【店舗情報】

店名 : 寿司トおでん くのや

オープン日 : 2021年4月12日(月)

住所 : 東京都千代田区丸の内3-7-3

アクセス : 東京駅 京葉線出口2すぐ JR 山手線高架下
JR 有楽町駅 京橋口 徒歩3分

TEL : 03-6812-2505

営業時間 : ランチ 11:30～14:00 (LO13:45) ※4月19日(月)より営業開始予定

ディナー 18:00～23:30 (LO 23:00) ※時短要請に従い当面の間～21:00までの営業

定休日 : 不定休日あり(年未年始など)

席数 : 58席 (立ち飲みカウンター、テーブル席、ベンチシート、テラス席あり)

面積 : 24.14坪

平均予算 : 3,500円～3,800円

※スマホ決済PayPayもご利用いただけます

<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 広報：片岡 有紀子 携帯：080-4186-2281

TEL：03-5402-4700 FAX：03-5402-4702 MAIL：y.kataoka@ikkadining.co.jp

【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 神奈川 直営 70 店舗 婚礼施設 1 施設(2020 年 12 月末現在)
- ◇設立 : 1997 年 10 月 27 日
- ◇資本金 : 3 億 6617 万円 (2020 年 12 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 79 億円(2020 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。アプリ会員数が 70 万人を超える「屋台屋 博多劇場」、「こだわりもん一家」等の飲食店を運営。2012 年に、飲食事業で培った「おもてなしの心」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 7 年で日本最大級の結婚準備クチコミ情報サイト「ウエディングパーク」の「東京都の結婚式場 総合ポイントランキング」で第 1 位を獲得(2019 年 3 月 1 日時点)する、人気式場を作り上げました。今後は、おもてなしに関わる様々な事業展開も視野に入れ“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 広報：片岡 有紀子 携帯：080-4186-2281
TEL：03-5402-4700 FAX：03-5402-4702 MAIL：y.kataoka@ikkadining.co.jp