

「挽きたて」「打ちたて」「茹でたて」こだわりの蕎麦が味わえる！

きっしょう おきな
『吉祥 翁 エミオ練馬店』 オープン

2019年3月13日(水) エミオ練馬2階にグランドオープン

株式会社フォーシーズ(東京都港区 代表取締役社長:浅野 幸子)は、店舗で毎日製麺するこだわりの蕎麦が「挽きたて」「打ちたて」「茹でたて」で味わえる蕎麦屋『吉祥 翁(きっしょう おきな)』を、エミオ練馬の2階に2019年3月13日(水)オープンいたしました。 ※読み方: 吉祥 翁 ⇒ きっしょう おきな



「エミオ練馬」は、西武グループのスローガンである「でかける人を、ほほえむ人へ。」に基づき、駅をご利用されるお客さまや地域の方々から親しみを持っていただけるよう、「あなたのくらしにほほえみを」という想いをこめ命名した駅ナカ商業施設です。3月13日のスケールアップオープンでは「FunCasualDining」をコンセプトに、ファミリー層をはじめ幅広い層にご利用いただける飲食店が新たに7店舗オープンいたしました。

今回出店する「吉祥 翁(きっしょう おきな)」はそば職人の高橋邦弘氏が監修する「そばや 吉祥庵(きっしょうあん)」が新たに展開する蕎麦店です。厳選した国産のそば粉を店内の石臼で製粉して作る、「挽きたて」「打ちたて」「茹でたて」にこだわったコシのある香り豊かな二八そばは、だしのきいた江戸前のつゆとよく合います。

お昼はボリューム満点のお得なセットメニューを、夜は「味噌もつ煮」や「翁のだし巻き卵」をはじめ、季節ごとに旬の食材を使用したお酒と合う一品料理やこだわりの蕎麦をお楽しみいただけますので、様々なシーンでご利用いただくことができます。

是非この機会に「吉祥 翁 エミオ練馬店」でこだわりのお蕎麦をお楽しみください。

【店舗概要】

- ◆ 店舗名称 : 吉祥 翁 エミオ練馬店
- ◆ 所在地 : 東京都練馬区練馬1-3-5 練馬駅構内ビル 2F
- ◆ TEL : 03-3557-2502
- ◆ 営業時間 : 11:00~22:30
- ◆ オープン日 : 2019年3月13日(水)



NEWS RELEASE

【おすすめメニュー】

◆お蕎麦

- ・もり ￥700
- ・かけ蕎麦 ￥700
- ・かき玉蕎麦 生姜添え ￥930
- ・肉つけ ￥970
- ・カレー南蛮 ￥990
- ・天もり蕎麦 ￥1,400
- ・海老天麩羅とかけ蕎麦 ￥1,400



鴨南蛮

◆セットメニュー

【お昼】

- ・柚子いなりと蕎麦 ￥800
- ・カレー丼と蕎麦 ￥850
- ・親子丼と蕎麦 ￥900
- ・釜揚げシラス丼と蕎麦 ￥900
- ・カツ丼と蕎麦 ￥950



かき玉蕎麦 生姜添え

【夜】

- ・海老と季節野菜の天蕎麦と季節の炊き込みご飯 ￥1,400
- ・桜海老のかき揚げ蕎麦と季節の炊き込みご飯 ￥1,450
- ・海老と季節野菜の天蕎麦と旬魚の小丼 ￥1,600



天丼と蕎麦

◆一品料理

- ・柚子ふり大根返し漬け ￥370
- ・ポテトサラダ ￥400
- ・味噌もつ煮 ￥500
- ・茄子の煮おろし 柚子の香り ￥510
- ・豚肉メンチカツ ￥580
- ・鶏のから揚げ ￥660



海老と季節野菜の天そばと
季節の炊き込みご飯



味噌もつ煮

※価格内容に変更する場合があります。※価格は全て税抜きです。※写真はイメージです。