



こだわりの蕎麦は、厳選した蕎麦の実を挽くところから 本格蕎麦と一品料理『ソバキチ COREDO室町テラス』

2019年9月27日(金)COREDO室町テラス 1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、厳選した国産の蕎麦の実を店頭で挽き、店舗で製麺したこだわりの本格蕎麦や、季節の天ぷらなどの一品料理が楽しめる蕎麦屋『ソバキチ』を、新たに日本橋に開業する「COREDO室町テラス」1階に2019年9月27日(金)オープンいたします。



『ソバキチ』の自家製二八蕎麦は、蕎麦本来の香りや食感、喉越しをお楽しみいただけるように、厳選した国産の蕎麦の実を石臼をつかって挽くところから製麺までを店舗でおこなっています。また、その香りと食感に合わせる蕎麦つゆは、風味ゆたかな真昆布と国産の鰹の出汁を使用。食材にも調理方法にもこだわった本格蕎麦屋です。

ランチタイムには、本格蕎麦と「海老天丼」や「ロースかつ丼」などのこだわり丼ぶりメニューが楽しめるボリューム満点のランチセットをご用意。ディナータイムでは、『ソバキチ』名物の「串天」や「もつ煮込み」をはじめとしたお酒に合う一品料理と、お好きな日本酒を3種類お選びいただける「利き酒セット」などをご用意。お食事でのご利用はもちろん「ちょっと一杯」という時にもお立ち寄りいただけます。

是非この機会に「ソバキチ COREDO室町テラス店」で、本格蕎麦とこだわりの一品料理を気軽にお楽しみください。

《店舗概要》

- ◆店舗名称 : ソバキチ COREDO室町テラス店
- ◆所在地 : 東京都中央区日本橋室町三丁目2番1号 コレド室町テラス 1階
- ◆TEL : 03-3273-0100
- ◆営業時間 : 11:00~23:30(L.O.22:00)
- ◆オープン日 : 2019年9月27日(金)
- ◆店舗面積 : 34坪 ◆席数 : 54席

「COREDO室町テラス」

“「価値ある時間」を、過ごす場所。”をコンセプトに国内外一流の「食」やこだわりの「モノ」を提供する店舗を揃えた新しい商業施設です。訪れる人々が、「COREDO室町テラス」に並ぶモノ・コトの背後にあるストーリーに共感し本質を感じ取ることを通じて、集い、遊び、くつろぐ、新しい日本橋体験を提供します。

NEWS RELEASE

必
ま
ま

おすすめメニュー

◆お蕎麦

- ・ソバキチ名物 夜鳴き蕎麦
- ・もり蕎麦
- ・おろし蕎麦
- ・天ざる(海老2尾、きす、茄子、しし唐)
- ・カレー南蛮
- ・鴨南蛮
- ・海老天南蛮

¥980
¥700
¥850
¥1,400
¥1,000
¥1,300
¥1,100



ソバキチ名物 夜鳴きソバ

◆季節限定のお蕎麦

- ・本ズワイガニのかき揚げと3種のきのこの天もり蕎麦
- ・けんちん蕎麦
- ・鍋焼きうどん

¥1,600
¥1,100
¥1,200



海老天丼と蕎麦のセット

◆ランチタイム

【セットメニュー】

- ・海老天丼と蕎麦
- ・ロースカツ丼と蕎麦
- ・親子丼と蕎麦
- ・山かけトロロ丼と蕎麦
- ・釜揚げシラス丼と蕎麦

¥1,000
¥950
¥880
¥780
¥830

【おすすめ単品】

- ・大辛 豚つけ
- ・ソバキチ 天丼

¥950
¥980

◆一品料理

- ・牛煮込み
- ・ソバキチ名物 串天 1本
(盛り合わせ5本 ¥700/8本 ¥1,000)
- ・柚子ふり大根返し漬
- ・こだわりの板わさ
- ・肉味噌しゃもじ焼き 野菜添え
- ・黒豚入りメンチカツ
- ・だし巻きたまご
- ・合鴨の陶板焼き

¥550
¥120
¥380
¥600
¥460
¥580
¥680
¥1,000



串天盛り合わせ8本

◆ドリンク

- ・利き酒セット
メニュー内の日本酒からお好きな物を3種お選びいただけるセットです。
- ・そば焼酎 そば湯割り

¥1,000
¥480



利き酒セット

※価格内容は変更する場合があります。※価格は全て税抜きです。