

桜花蜜漬けを使用した桜ハイボールと、二〇加屋長介オリジナルの唐揚げをセットにした「桜踊るハイ鶏(チキ)セット」を二〇加屋長介 中目黒店で3月12日(金)より販売が決定!

博多で大ブームとなっているうどん居酒屋「二〇加屋長介 中目黒店」では、桜花蜜漬けを使用した桜ハイボールと二〇加屋長介オリジナルの「唐揚げ」をセットにした「桜踊るハイ鶏(チキ)セット」を2021年3月12日(金)から4月中旬までの期間、販売が決定いたしました。

「桜踊るハイ鶏(チキ)セット」は、桜ハイボール2杯と、二〇加屋長介オリジナルの唐揚げ4つがセットになったお得なメニュー。

桜ハイボールには、桜花蜜漬けを使用した桜本来の爽やかな香りとともに、ほんのりと甘さを感じる甘口のハイボールをご用意。ウイスキーには、ハイボールに最適なスコッチウイスキー・デュワーズを使用することで、デュワーズが本来持つ飲みやすさとともに洋梨の香りが桜花蜜の桜の香りがマッチし、デュワーズハイボールの旨味を桜花蜜漬けが引き立てます。

二〇加屋長介オリジナルの「九州醤油コク旨唐揚げ」は、九州・博多の老舗醤油醸造「上久醤油」のうまみ醤油を使用し、鶏肉に旨味と深みをプラス。さらに、岩塩、ガーリック、オレガノなど数種類のハーブを使用したことで口に含むたびに軽やかなハーブの香りが口いっぱいに広がります。

お花見に行きたいが行くことが難しいこの時期、せめて店内でのお花見として、うどん居酒屋 二〇加屋長介 中目黒店で熱々の絶品唐揚げを食べた後、桜花蜜漬けの桜ハイボールで喉を潤し、桜を感じてみてはいかがでしょうか?

■メニュー名

桜踊るハイ鶏(チキ)セット

■金額

1,000円(税込) / 桜ハイボール単品 650円(税込)

■開催期間

2021年3月12日(金)-4月中旬

■対象

ファーストオーダー限定となります

オフィシャル素材は、下記リンクよりダウンロード頂けます。

<https://00m.in/lgbWT>

<取材に関するお問い合わせ>

TRANSIT GENERAL OFFICE 担当：飯島

E-mail : tgo-press@transit-web.com / TEL : 050-1743-1210



桜踊るハイ鶏(チキ)セット 1,000円(税込)

桜ハイボール 単品 650円(税込)

「桜踊るハイ鶏(チキ)セット」のハイボールには、桜花蜜漬けを使用した桜本来の爽やかな香りとともに、ほんのりと甘さを感じる甘口のハイボールをご用意。ウイスキーには、ハイボールに最適なスコッチウイスキー・デュワーズを使用することで、デュワーズが本来持つ飲みやすさとともに洋梨の香りが桜花蜜の桜の香りがマッチし、デュワーズハイボールの旨味を桜花蜜漬けが引き立てます。ニ〇加屋長介オリジナルの「九州醤油コク旨唐揚」は、九州・博多の老舗醤油醸造「上久醤油」のうまうち醤油を使用し、鶏肉に旨味と深みをプラス。さらに、岩塩、ガーリック、オレガノなど数種類のハーブを使用したことで、口に含むたびに軽やかな香りが口いっぱい広がります。

ニ〇加屋長介とは？



2010年福岡に開業後、すぐに話題を集める。ハイレベルな居酒屋料理と対をなすのが福岡・糸島産小麦を使う手打ちうどん。うどん屋として一流、居酒屋としても一流。そんな妥協知らずの姿勢は今も健在だ。2013年に「釜喜利(かまきり)うどん」を大名に、そして今年4月にはJRJP博多ビル内「ニ〇加屋長介」がそれぞれオープン。2016年 東京・中目黒に「ニ〇加屋長介 中目黒店」を、2017年 東京・大手町に「ニ〇加屋長介 大手町店」をオープンし、東京にも「うどん旋風」を巻き起こしている。

ニ〇加屋長介 中目黒店



住所：東京都目黒区上目黒 3-5-29 中目黒高架下 52
 電話番号：03-6452-4170
 営業時間：※緊急事態宣言中(3/12~3/21 まで)
 12日(金) 16時-20時 / 13日(土)・14日(日) 14時-20時
 15日(月)-18日(水) 休業
 19日(金) 12時-14時 / 16時-20時
 20日(土)・21日(日) 14時-20時
 22日以降の営業時間は緊急事態宣言明けに決定いたします。

オフィシャル素材は、下記リンクよりダウンロード頂けます。
<https://00m.in/lgbWT>

<取材に関するお問い合わせ>

TRANSIT GENERAL OFFICE 担当：飯島

E-mail : tgo-press@transit-web.com / TEL : 050-1743-1210