

焼き鳥店のイメージを変える。本格炭火焼き鳥の新しいシーンを提案
上質空間で確かな技をカジュアルに味わう
焼鳥ショウチャン六本木店 OPEN!
〈OPEN キャンペーン〉生ビール・ハイボール「何杯でも100円!」開催!

株式会社鳳凰（所在地：東京都港区 代表取締役：野村みか）は、11月30日（火）、六本木駅5出口より徒歩約0分の場所に「焼鳥ショウチャン六本木」をオープンいたします。「焼鳥ショウチャン六本木」は、一般的な焼き鳥店のイメージとは一線を画した、上質な寛ぎの空間で、こだわりの本格焼き鳥のほか、色鮮やかなレストランメニューを展開します。

メインメニューである焼き鳥は、朝びきの新鮮な**健味鶏**（山梨県産）を、自社で丁寧に串打ちしています。定番メニューの他、おたふく、のどぶえ等、**10種類以上の希少部位をとり揃えました。**野菜は、**農家直送の有機野菜を使用**しています。焼き鳥店でありがちな、服や髪へのニオイ移りにも配慮しました。友人や大切な方との、楽しく、美味しいひと時を、「焼鳥ショウチャン」のゆずれないこだわりと、確かな手仕事でご提供いたします。

また、OPENを記念し、公式Instagramをフォローいただいたお客様に、**生ビール、ハイボールを何杯でも100円**にてご提供するInstagramフォローキャンペーンを実施いたします。



【OPEN 情報】



〔店名〕 焼鳥ショウチャン 六本木

〔OPEN〕 2021年11月30日（火）

〔所在地〕 東京都港区六本木3-11-10 5階

〔アクセス〕 東京メトロ日比谷線、都営大江戸線六本木駅5出口より徒歩約0分
東京メトロ南北線六本木一丁目駅1出口より徒歩約10分

〔TEL〕 050-5571-4842

〔営業時間〕 月～日、祝日、祝前日：17:00～23:00
（料理 L.O. 22:00 ドリンク L.O. 22:30）

〔定休日〕 なし

〔席数〕 54席 ※個室あり

〔SNS〕 Instagram：焼鳥 ショウチャン 六本木店 (<https://www.instagram.com/yakitori.shouchan.roppongi/>)

【焼き鳥ショウチャンのこだわり】

<厳選した食材を、確かな手仕事で>

食材は、生産地だけでなく、その飼育法や栽培法まで考慮された、最良なものを厳選しています。鶏肉は、**山梨県産の健味鶏を朝びきしたものを使用**しています。肉の美味しさは、肉への包丁の入れ方でも左右されるため、旨味を逃すことのない的確な包丁入れをし、串打ちをしています。美味しい焼き鳥を提供するためには、この串打ちがとても重要です。均一に熱が通り、不要な焦げがつかないように、この手仕事を大切にしています。このほか、**野菜は、指定農家の有機栽培されたものを直送**しています。



<上質な寛ぎ空間>

多くの焼き鳥店は大衆的でカジュアルな雰囲気ですが、「ショウチャン六本木」は、利用しやすいカジュアルさは残しつつも、より上質な空間を作りました。木材と植栽をあしらった照明が陰影をつくり、自然であたたかなイメージをつくりながらも、都会的な雰囲気を演出しています。六本木に集う方々が、肩ひじ張ることなく、くつろぎながら食事と会話を楽しむことのできる、少し上質な空間をめざしました。また、服や髪へのニオイ移りにも配慮した設計としました。



左から> 外観／店内植栽装飾／カウンター席



店内イメージ

【焼き鳥ショウチャン六本木のメニュー展開】

焼き鳥ショウチャン六本木では、丁寧な手仕事で作られる自信の焼き鳥を、お手頃な価格で提供いたします。高級店を思わせる美味しさです！また、希少部位を10種類以上取り揃えています。このほか、お客様も様々なシーンを演出するレストランメニューを展開いたします。

※価格はすべて税込みです。



ねぎま	200円	もも	270円
ハツ	180円	ささみ	270円
つくね	270円	レバー	180円
ヤゲン	230円	手羽先	350円
		ほか	



<焼き鳥希少部位>

おたふく	230円	のどぶえ	230円
はらみ	230円	ふりそで	250円
ソリレス	300円	鴨ネギ	350円
白レバー	250円	ちょうちん	350円
みさき	230円	油つぼ	230円
		ほか	

<様々なシーンを演出するメニュー展開>



左から> 農家直送サラダ 880円 / まるごとカプレーゼの美味しいカプレーゼ 1,200円 / 牛タン赤ワイン煮込み 1,800円



左から> 特選肉寿司 1,100円 / 有機野菜のラザニア 880円 / 5時間ローストの玉ねぎ 780円



トリュフ TKG
600 円

【<OPEN キャンペーン> 生ビール・ハイボール「何杯でも 100 円！」開催！】

11.30 NEW OPEN
 インスタフォローで
 生ビール、ハイボールが
何杯でも 100 円

今だけ!

・YAKITORI・
SHOW CHAN
 ショウチャン六本木

フォローでお得!
※キャンペーンは予告なく終了させていただく場合がございます。お一人様30オーダーまで。キャンペーン期間中は2時間限定。価格は税込です。

個室完備!
 この雰囲気での値段!?
 味・値段・雰囲気、3拍子揃った
 前代未聞の焼鳥屋。

鮮度抜群!
全焼鳥店
 「鶏は鶏」を使用

希少部位含め30種超!
朝締め新鮮鶏を店舗で串うち、備長炭で丁寧に焼き上げます。

ドリンク
 80種以上!

丸ごとアラタの美味しい
 カレーゼ 税込 1200円

鶏ハテドカンパニー
 税込 750円

グリルチキンとアボカドの
 サラダ 税込 980円

焼き鳥 ショウチャン六本木店
 ☎03-5843-1222
 営業時間 17:00~23:00

この5F

焼き鳥ショウチャン六本木の
 OPEN を記念し、インスタグ
 ラムフォローキャンペーンを実
 施いたします。
 公式インスタグラムをフォロー
 いただいたお客様に、**生ビ
 ール、ハイボールを何杯でも
 100 円!**にてご提供いたし
 ます!

Instagram :
[焼き鳥 ショウチャン 六本木店](#)

※キャンペーン終了日未定

【株式会社鳳凰について】



- 〔名称〕 株式会社鳳凰
- 〔設立〕 2003年12月12日
- 〔資本金〕 5000万円
- 〔代表〕 代表取締役 野村 みか
- 〔従業員数〕 100名 (アルバイト含む)
- 〔本社所在地〕 〒141-0022 東京都品川区東五反田 1-16-9 フェニックスビル 1F
- 〔事業内容〕 飲食店事業
 - 『焼き鳥 しょうちゃん』の経営 (都内3店舗: 吉祥寺・五反田・池袋)
 - 『焼き鳥 ショウチャン』の経営 (都内2店舗: 恵比寿・高円寺)