

池袋のど真ん中で港直送の生サバと日本酒が楽しめる“大人の隠れ家” 9月5日（木）池袋サンシャイン60通り沿いに 鮮度と職人の技が光る「産直青魚専門 池袋 御厨^{みくりや}」 オープン

株式会社創コーポレーション(本社 東京都渋谷区恵比寿/代表取締役 大津 慶一)は、9月5日（木）池袋サンシャイン60通り沿いに「産直青魚専門 池袋 御厨（みくりや）」をオープンいたします。



当店は鱈、鯖、鰯などの「青魚」を冷凍せず全国の漁港より直送し、刺身で食べられるほどの鮮度でご提供する産直青魚専門店です。特に鯖は、いなサバ（長崎）、豊後サバ（大分）、Qサバ（佐賀）、岬サバ（愛媛）、金華サバ（宮城）など日本各地のブランドからその時期最旬のものを入荷。なかなか食べる事が出来ない生鯖のお造りやメ鯖、鮮度の良さと肉厚の旨味が格別な棒寿司、産地直送され刺身で食べられる鱈を贅沢に丸々1匹使用したアジフライなど海の幸をたっぷりのご提供いたします。抜群の鮮度を活かした白子や内臓を使った限定メニューもご用意しております。熟練の職人による旬の鮮魚料理の数々を、『利き酒師』かつ『ソムリエ』の店主が全国を巡り厳選した「地酒」と共にご堪能いただけます。

サンシャイン60通りの入口というアクセスも良く若者が溢れる立地ながら、店内は喧騒とかけ離れた落ち着いた雰囲気。大人がゆっくりと寛げる空間はまさに“大人の隠れ家”です。職人のあざやかな手さばき、ライブ感が目の前で味わえるカウンター席の他、ゆったりできるソファー席、最大30席の座敷もご用意しており、大人のデートや接待、宴会など幅広いシーンでご利用いただけます。日常使いから特別な食事のお席まで上質に演出いたします。

今後も創コーポレーションでは、店舗・人材・食材にこだわり、お客様にとってゆとりのある空間とこちよいい時間を創りだしてまいります。

店舗情報

- 【店舗名】 産直青魚専門 池袋 御厨
- 【所在地】 東京都豊島区東池袋1-12-10 ヤンズビル6F
- 【電話番号】 03-5391-7376
- 【店舗規模】 32坪 / 48席
- 【営業時間】 ランチ 12:00～14:00 (L.O.14:00)
ディナー 17:00～23:00
(L.O.フード 22:00、ドリンク 22:30)
- 【定休日】 月曜 ※ランチ営業は9月中旬からスタート予定。



主なメニューのご紹介



産直鮮魚五種盛り 1人前 1,300円
鰯、鯖、鯛、なじみ深い青魚はもちろん、その日仕入れた鮮魚を贅沢に盛り込みます。港から直送された鮮魚は鮮度と旨さが違います。



手仕込みアジフライ 1,450円
特大サイズが好評の人気メニュー。通常のアジフライとは異なり鮮度はもちろん大きさにもこだわり仕入れをおこなう肉厚のアジフライです。



鯖のしゃぶしゃぶ 1人前 1,500円
刺身用の鯖をさつとしゃぶしゃぶにすることで余分な脂が落ち、口の中で旨味と甘さが広がります。



豪快 鯖の一本焼 2,000円
ダイナミックに鯖丸ごと一本尾頭付きの塩焼き。熟練の職人が炭火で旨味を逃さず、じっくり丁寧に焼き上げます。



金華鯖生ハムと産地直送野菜サラダ 950円
産地直送の野菜、旬に拘ったシンプルなサラダ。脂が乗った金華鯖の生ハムとともに召し上がりいただけます。



炙り鯖の棒寿司 4貫 1,450円
今までにない、鯖本来の旨味を活かした棒寿司に仕上げました。鮮度、味、肉厚の身をお楽しみいただけます。

※表示の価格は全て税抜価格です。写真はイメージです。

株式会社創コーポレーションについて

【住所】東京都渋谷区恵比寿 1丁目8-11 スカイエビスビル7階

【設立】1999年8月2日

【役員】代表取締役 大津 慶一

【事業内容】飲食店の企画・開発・運営
 ブライダルの企画・運営

【店舗】「鮭邸 田」、「温故知新」、「八寸」、「Trattoria L'astro」、「門」、
 「比内地鶏専門 恵比寿 比内亭」、「Brasserie L'Orge」、「Trattoria Evoluzione」
 「産直青魚専門 御厨」、「和酒和肴せんごく」、「肴家 獅龍」、「恵比寿餃子 大豊記」
 「Banquet Restaurant FUKUROU」、「豊洲ダイニング梟」
 「FUKUROU NEW YORK」、「YAKITORI TORA NEW YORK」
 28店舗展開

【URL】<https://www.soh-corporation.co.jp/>

本件に関するお問い合わせ先
株式会社創コーポレーション 広報担当 廣瀬 大城
TEL:044-819-8157 mailto:info@pr-office.jp