

濃厚スープの「水炊き」や「炭火串焼き」、「ゴロ焼き」などの豊富な鶏料理が揃う鶏料理専門店が連続オープン
5月13日(月)「九段下 鳥福」、5月15日(水)「立川 鳥福」、5月20日(月)「新橋 鳥福」



鶏の旨味を凝縮した水炊き、鶏本来のおいしさを引き出す炭火串焼など
新鮮な鶏を厳選し、素材そのものの味わいを追求した
さまざまな鶏料理をご用意しています
豊富な焼酎、日本酒とともに おいしい鶏で思わずほころぶ
笑う門には 福来る

料理

鶏の旨味を凝縮した「水炊き」、鶏本来のおいしさを引き出す「炭火串焼」など
新鮮な鶏を厳選し、素材そのものの味わいを追求したさまざまな鶏料理をご用意しています

< こだわりの料理 >

粗挽き手ごね“塩”つくね 230円

2種類の鶏ひき肉を使用し食べた時の肉感にこだわったつくね串。
通常よりも多くこねる事でつなぎは最小限に抑える事ができ、
それによりつくねの旨みを引き出します。
塩はすっきりとした味で苦味が無いのが特徴の
蒙古の「天外天塩」を使用しています。



骨付きももの鳥福焼き 780円

舌よりも脳に響く激辛スパイスを使用。
20種類のスパイスを絶妙にブレンドした、癖になる激辛味で
辛いものが好きな方は必食の一品です。
辛いものが苦手な方は一緒についてくるキャベツで舌を休めながら
召し上がるのがおすすめです。



塩麹で12時間熟成させた“知覧鶏”のゴロ焼き 980円

炭火に鶏油を落とし炎と煙を上げる事により

「焼き」と「スモーク」を同時に行う豪快料理「ゴロ焼き」。

味が濃く弾力が強いことが特徴の知覧鶏は、

塩麹で12時間熟成することにより、旨みが更に増します。



コラーゲンたっぷり自家製白濁スープの水炊き 1人前 1,600円

鶏ガラを8時間かけてじっくり炊く濃厚白濁のスープは
全てお店にて手作業で作っています。

調理にこだわりを持って作った出汁の為、少量の塩を加えるだけで
スープとして完成されスープ、鍋、ラーメン、雑炊等
使用している料理はどれも鶏の旨味とコクが存分に楽しめます。



種類豊富な焼き鳥メニュー

焼き鳥は炭で丁寧に焼き上げた炭火焼き鳥。

炭火から出る遠赤外線によりおいしく焼き上がるといわれます。

遠赤外線とは体に良い電磁波の一種で表面だけでなく

内部からも加熱するため、焼きむらの無い状態で焼きあがるよう

調整する為お店にて手打ち。

塩は沖縄県産の塩を使用。キメの細かな塩を使うことにより

串の端から端まで均一な塩加減を可能にしました。



< 焼き鳥メニュー例 >

もも串 190円、ねぎ間 190円、砂肝串 190円、はつ串 190円、レバー串 190円、ぼんじり串 190円

皮串 190円、なんこつ串 190円、エリンギバター醤油 220円、アボカド山葵マヨ 250円、とろけるチーズとミニトマト 240円ほか

< その他メニュー例 / 料理メニュー全約50種類 >

サラダ 選べるドレッシング 鳥福サラダ 680円、しゃっきしゃき大根サラダ 600円、半熟うずらとポテトサラダ 550円ほか
一品 しっかり仕上げの冷やし蒸し鶏 630円、チキン南蛮 680円、鶏はらみチャンジャ 550円ほか

食事 濃厚こだわりスープの鶏塩ラーメン 650円 鶏そぼろ御飯 600円、とりロール寿司 780円ほか

甘味 苺ミルク杏仁 420円、抹茶のロールケーキ 450円、アイスのようなブリュレ“カタラーナ” 480円ほか



ドリンク

豊富な品揃えの本格焼酎や日本酒はもちろんのこと
女性に人気の果実種も多数揃えています。

<こだわりのドリンク>

果実種 12種類 590円～

定番の「梅酒」はもちろん、「びわ」や「メロン」「マンゴー」「みかん」「ぶどう」まで
珍しい果実種を取り揃えました。

<メニュー例>

いちご梅酒 あまおう、はじめました(福岡)650円

高級品種の「あまおう」をふんだんに使った梅酒。莓酒の味わいが生きた味わい。

あらごし みかん(鹿児島)620円

つぶつぶのミカンが入ったベースは日本酒ですが昔ながらのジュースを飲んでいるよう。

丹波深山 ぶどう(大分)620円

グラッパ(ワインの搾りかすで作った蒸留酒)と赤ブドウで造ったオリジナルリキュール。



<その他ドリンク/ドリンクメニュー全約90種類>

ビール 500円～

果実酒(12種類)490円～

日本酒(6種類)580円～

ハイボール(7種類)420円～

サワーチュハイ(8種類)450円～

カクテル(20種類)各500円

ソフトドリンク(9種類)各300円

ノンアルコールビール 380円

『鳥福』店舗一覧

聖橋 鳥福 2008.10.27 オープン

基本情報

店舗名:炭火串焼・水炊き「聖橋 鳥福」(ひじりばし とりふく)

住所:東京都千代田区神田駿河台 2-4-14 ウィーンビル 6F

アクセス:JR 御茶ノ水駅 御茶ノ水口・聖橋口より徒歩1分、
東京メトロ丸の内線御茶ノ水駅 2番出口より徒歩2分
千代田線新御茶ノ水駅 B1出口より徒歩2分

TEL 03-3292-8680 (FAX03-5577-9777)

営業時間 :<ランチ> 11:30～14:30(LO 14:00) 土・日・祝日ランチ休み

<ディナー> 17:00～23:30(LO 22:30) 金・祝前日～4:00(LO3:00)、日・祝日～23:00(LO 22:00)

定休日:無休 総席数:80席(総面積 38.31坪) 平均予算:3,500円 テーブルチャージ:380円

店内 全80席、個室2室、最大宴会人数16名様

ライトアップされた夜空の庭園を見渡せる大きな窓が印象的な「癒しのテーブル席」やシズル感たっぷりのオープンカウンターなどスタイリッシュさと温かさを兼ね合わせた、落ち着いた大人の癒し空間となっています。

カウンター席 8席 ボックスシート 4名用×3、6名用×2

テーブル席 2名用×3、4名用×3、6名用×1 堀座敷個室 6名用×1、12名用×1



上野 鳥福 2011. 8. 24 オープン

基本情報

店名:炭火串焼・水炊き「上野 鳥福」(うへの とりふく)

住所:〒110-0005 東京都台東区上野 6-14-7 岡埜栄泉ビル 3F

アクセス:JR 上野駅 広小路口より徒歩 1 分

地下鉄上野駅 広小路口より徒歩 1 分

TEL:03-3835-4822 (FAX 03-5816-4815)

営業時間:月～金 16:00～23:30(L.O.22:30)、土 12:00～23:30(L.O.22:30)

日・祝 12:00～23:00(L.O.22:00) 土日祝ランチ有 定休日:無休

総席数:51 席

総面積:38.31 坪

平均予算:3,500 円

テーブルチャージ:380 円

店内 全 51 席、半個室 2 室、最大ご宴会人数 14 名様

メインのオープンフロアには職人が串を焼き上げる焼き台が臨めるカウンター席をはじめ、テーブル席とカップル用ボックスシートをご用意。団体用個室としてもご利用いただける半個室のお席は、正面に上野駅を臨む景色も楽しめるお部屋もございます。

オープンカウンター 11 席 テーブル席 4 名×2 卓 カップル席 2 名×3 卓

テーブル席 A 4 名×2 卓、6 名×1 卓(14 名用個室にもなります)

テーブル席 B 3 名×1 卓、4 名×1 卓、5 名×1 卓(12 名用個室にもなります)



上野広小路 鳥福 2012. 10. 1 オープン

基本情報

店舗名:炭火串焼・水炊き「上野広小路 鳥福」(うへのひろこうじ とりふく)

住所:〒110-0005 東京都台東区上野 1-20-11 鈴乃屋ビル 4F

アクセス:東京メトロ銀座線上野広小路駅A4 出口

都営大江戸線上野御徒町駅A4 出口より徒歩 1 分

JR 御徒町駅より徒歩 5 分

TEL:03-3836-1630(FAX03-3836-1631)

営業時間:17:00～23:00(22:00LO)

定休日:無休

総席数:51 席

面積:20.1 坪(66.5 m²)

平均予算:3,500 円

テーブルチャージ:380 円

店内

石壁で囲まれた隠れ家のような通路を入ると広がるアンティーク家具や古民家風の柱を多用した落ち着いた雰囲気の内。ライブ感のあるカウンター席をはじめ、テーブル席やボックスシートのほか完全個室のはなれのお部屋もご用意しています。

(お席のご案内) 全 61 席、個室 1 室、最大ご宴会人数 13 名様

カウンター 11 席 ボックス席 4 名様用×2 卓

ベンチシート席 4 名様用×5 卓、6 名様用×2 卓

個室 10 名様×1 室



横浜 鳥福 2013. 5. 2 オープン

基本情報

店舗:炭火串焼・水炊き「横浜 鳥福」(よこはま とりふく)

業態名:九州料理ともつ鍋専門店

住所:〒220-0005 横浜市西区南幸 2-6-6 DDZ - POINT2F

アクセス:JR 線、私鉄各線、地下鉄 横浜駅西口より徒歩 3 分

TEL:045-324-2839(FAX045-317-1714)

営業時:17:00～23:30(LO 22:30) 定休日なし

総席:48 席 面積:25.42 坪 客単価:3,500 円

テーブルチャージ:380 円

店内

木炭をモチーフにした照明が印象的な木目を基調とした落ち着いた空間です。

2 名様から少グループ向けのテーブル席を中心に大人数グループ向けのベンチシート席もご用意しています。

(お席のご案内) 全 48 席、最大ご宴会人数 20 名様

ソファ席 4 名×3 卓

テーブル席 2 名×8 卓、4 名×1 卓

ベンチシート席 2 名×8 卓(16 名様までの団体席としてもご利用いただけます)



新橋 鳥福 2013.5.20 オープン

基本情報

店名:炭火串焼・水炊き「新橋 鳥福」(しんばし とりふく)
住所:〒105-0004 東京都港区新橋2-15-9 S-plaza 弥生ビルII 7・8F
アクセス:JR新橋駅・地下鉄銀座駅より徒歩1分
ゆりかもめ新橋駅 徒歩2分
電話:03-3581-4788 (FAX:03-3519-6858)
営業時間:月・火・土・日・祝 17:00~23:30(L.O.22:30)
水・木・金・祝前 17:00~04:00(L.O.03:00)



定休日:無休

席数:70 席 坪数:48.64 坪 平均予算:3,500 円 テーブルチャージ:380 円

店内

カップルにぴったりのオープンキッチンのカウンター席をはじめ、小・中グループの飲み会にはテーブル席
会社など大人数のご宴会には堀座敷席とニーズに合わせて使い分けできるお席をご用意しています。

(お席のご案内) 全70席、個室5室、最大ご宴会人数40名

- [7F] カウンター席:10 席 テーブル席:2 名様席×5 卓 テーブル席個室:6 名様席×1 室
[8F] 堀座敷席個室:4 名様×1 卓、6 名様×1 卓、9 名様×1 卓
堀座敷席:12 名様×2 卓 最大25名の個室としてもご利用いただけます。

【本リリースに関するお問い合わせ】

株式会社ダイヤモンドダイニング 広報部 亀田

TEL 03-6860-3257 / FAX 03-6860-3263 or 020-4662-1757

E-mail pr@diamond-dining.com / HP <http://www.diamond-dining.com/>