

2015.3.10 Tue 新宿に GRAND OPEN !!  
 豪快な炎が上がる高知名物・わら焼き専門店『わらやき屋 新宿』

株式会社ダイヤモンドダイニング(本社:東京都港区、代表取締役社長:松村厚久)はこの度、わら焼き専門店「わらやき屋」11 店舗目となる『わらやき屋 新宿』を3月10日(火)にオープンいたします。  
 「わらやき屋」はこれまで品川や新橋、浜松町といったオフィス街中心に出店してきましたが、ブランド初の繁華街出店店舗となります。  
 また『わらやき屋 新宿』はビルの最上階に位置し、「わらやき屋」ブランド初のテラス席をご用意。これまでとは一味違う「わらやき屋」をお楽しみいただけます。



ほんとの美味さは、薫で焼く！  
 究極まで引き出された「かつを」「土佐はちきん地鶏」の美味さ  
 それがわら焼き！舞う火柱！  
 わら焼き専門店「わらやき屋」が  
 新宿東口にオープン！！

### 基本情報

店名	かつを・土佐はちきん地鶏「わらやき屋 新宿」(わらやきや しんじゅく)
オープン日	2015年3月10日(火)
住所	東京都新宿区新宿3-15-11 アドホック新宿ビル8階
アクセス	JR 新宿駅 東口 徒歩3分
電話	03-5362-3137
営業時間	17:00~23:30、 金・土・祝前日~翌5:00、 日・祝日~23:00
定休日	なし
席数	187席(うちテラス席20席)
坪数	118坪
客層	近隣勤務のビジネスマン・OL・高知出身者
平均予算	4,000円
URL	<a href="http://r.gnavi.co.jp/gmtu28zg0000/">http://r.gnavi.co.jp/gmtu28zg0000/</a>



## 店内情報

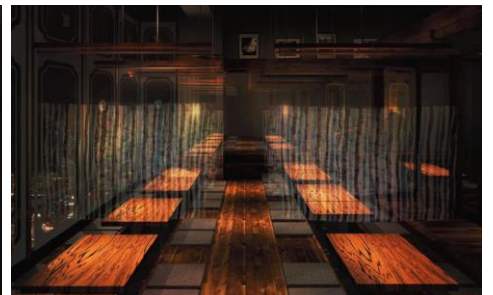
一枚板の巨大な看板が出迎えるエントランスを通り抜けると  
古材を使用した独特の重厚感と温かさのある雰囲気的空間が広がります。

火柱を望む特等席「わら焼きカウンター」をはじめ、  
最大 60 名までご利用いただける大人数向けのご宴会にぴったりの堀座敷個室、  
接待等のビジネスシーンでご活用いただける落ち着いた雰囲気のあるテーブル個室など  
さまざまなシーンにご利用いただけるさまざまなタイプのお席をご用意しています。

また 20 名様までお使いいただける風情のあるテラス席もあり、  
夜風を感じながらお料理とお酒をお楽しみいただけます。

### <空間> 全 187 席 : 個室 3 室

- テーブル個室 6 名様用×3 室
- わら焼きカウンター 16 席
- テーブル席 4 名様用×4 卓、6 名様用×4 卓
- 大テーブル席 14 名様用×1 卓
- ボックス席 4 名様用×6 卓
- 座敷席 60 名様用 (22 名様用個室、34 名様用個室としてもご利用いただけます)
- テラス席 4 名様用×5 卓



## 料理

周囲を山に囲まれ、南には太平洋、そして清流が縦横無尽に巡る豊かな自然に恵まれた高知。

高知と言えば言わずと知れた一本釣りでも有名なカツオをはじめ

地の食材を中心に素材そのもののうまみを引き立てる豪快な「わら焼き」でお召し上がりいただけます。

その他、土佐が生んだ様々な名産物を地元ならではの調理法でご提供いたします。

### <こだわりの料理>

#### 土佐名物「わら焼き」

□“かつを”の塩たたき 1,280 円

高知を代表する郷土料理「カツオのたたき」は

高知県では「わら焼き」が最高の調理法と言われます。

新鮮なカツオの表面だけを巨大なわらの炎で一瞬にしてムラなく焼き上げるとともに、

いぶすことによって燻製のような芳香をまとったカツオのたたきが出来上がります。

カツオのたたきは醤油と生姜で食べるのが一般的ですが、塩たたきには醤油を使わず、

まずひと口目は塩だけで、ふた口目はわさびやにんにくなどの薬味と一緒に

わら焼きの風味を堪能して頂きます。



□土佐はちきん地鶏 もも肉 にんにく醤油わら焼き 1,380 円

はちきん地鶏のもも肉をにんにく醤油に軽く漬け込み焼き上げます。  
ゆず酢、醤油の実を添えてありますので、お好みでつけてお召し上がりいただきます。

□土佐はちきん地鶏 むね肉 塩麴わら焼き 1,280 円

塩麴に1日漬け込んだむね肉は、  
塩麴のミルクシーな香りと柔らかな肉質がお楽しみいただけます。

□鰻わら焼き 2,500 円

ふんわりと蒸し揚げた鰻をわらの強い火力で表面をカリッと焼き上げました。  
口に入れるとほろほろと身がほぐれる食感とわらの香りがたまりません。

□鯨わら焼き 1,800 円

低脂肪で鉄分が豊富な柔らかく臭みのない赤身をわら焼きにしました。  
わらの香りとともにほのかな甘味と口の中でとろける食感をお楽しみください。

□その他「わら焼き」メニュー／ 馬ヒレ肉 1,800 円、黒毛和牛 3,800 円、  
牛たん 1,200 円、明太子 680 円、ほたて 680 円、するめいか 580 円、  
アスパラガス 680 円、カマンベールチーズ 780 円ほか

### 海の逸品

□のれそれ、どろめ 各 480 円

高知の方言で、「どろめ」は生の鰯の稚魚で、「のれそれ」は穴子の稚魚のこと。  
どちらも地元高知で愛されている珍味です。

□かつをみそこぶり 780 円

高知の方言で「たたく」を「こぶり」と言います。  
味噌を加えてたたいた「かつをのなめろう」です。

□うつぼの唐揚げ 680 円

うつぼは、コラーゲンの宝庫であるとろりとしたゼラチン質に覆われており、  
身は柔らかな白身であっさりとした上品な味わいです。

### 宿毛湾

高知県西南端に位置する宿毛湾は、豊後水道に大きく開港した恵まれた漁場と  
豊かな水産資源を背景に古くから多種多様な漁場が営まれてきました。

□きびなごの唐揚げ 480 円

宿毛湾は日本有数のきびなごの産地として知られています。  
取れたて新鮮なきびなごをからっと香ばしい唐揚げにしました。

□地魚のじゃこ天 520 円

宿毛湾で獲れる新鮮なアジを中心に  
いわしやさばなどと一緒にすり身にして油で揚げました。

### 土佐市場

高知県には、江戸時代から300年以上続く「街路市」があります。

高知の名産品や特産品から新鮮な野菜や果物、  
日用品や骨董品までありとあらゆる品物が並び地元住民のみならず  
県外からも人が訪れ、庶民の生活市として、多くの人を魅了し続けています。

□日曜市名物 芋天 580 円

土佐の日曜市名物「芋天」。さつまいもに厚めの衣をつけて揚げた天ぷらです。  
衣はサクッと中はホクホクとした食感で素朴なおいしさがたまりません。

□ひろめ市場発祥 芋けんぴ 380 円

細長くきったさつまいもを油で揚げ、砂糖をコーティングした高知の郷土菓子。  
一口食べればさつまいもの素朴な味わいとカリカリとした歯ごたえがクセになります。



## 四万十川

四国山脈の山深い溪流を源に多くの支流を集めて大河となり 太平洋へ注ぐ四万十川。豊かな水を湛えながら 清らかに流れる四万十川が育てた川の幸をお楽しみください。

### □鮎の一夜干し 820 円

「鮎の一夜干し」は四万十に昔から伝わる伝統料理。岩についた藻を食べるため、他の魚にはない独特のキュウリのようなスイカのような風味があります。

### □川海老の唐揚げ 780 円

ヤマトテナガエビともいわれ、体が大きく立派なはさみを持っています。その大きさと香ばしさ、身のプリプリとした食感は四万十産のものしか味わえません。

### □青さのりの天ぷら 650 円

川と海が交じり合う四万十川の河口で育った青さのりは、柔らかく鮮やかな緑色をしているのが特徴です。



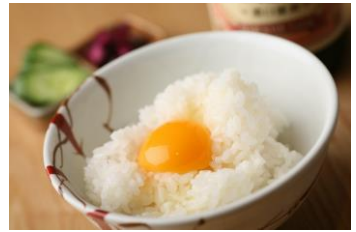
## 土佐飯

### □土佐ジローの卵かけご飯 450 円

おいしい卵として有名な「土佐ジロー」の卵は、ぷっくりと盛り上がった弾力のある濃厚な味わいの黄身が特徴です。塩をひとつまみかけて、「塩卵かけご飯」にしてもおいしくお召し上がりいただけます。

### □かつを丼 680 円

高知の漁師町・須崎で古くから地元住民に愛されている「マルキョー醤油」。この醤油をベースにした特製ダレにかつをの切り身を漬け込みました。卵黄と絡めてお召し上がりいただけます。



### <その他、料理メニュー例 (約全 60 種) >

- サラダ：土佐熏る 蕁焼きサラダ 980 円、青さのりと豆腐サラダ 680 円ほか
- 土佐市場：きゅうりのたたき カラヤン味噌 480 円、鰻とイタドリの山かけ 580 円、イタドリ土佐柚子焼き 650 円ほか
- 土佐はちきん地鶏：土佐はちきん地鶏の水炊き 1 人前 1,800 円ほか
- 土佐飯：田舎寿司 680 円、香南にら塩焼きそば 680 円、炙り鯖棒寿司 880 円、山芋土佐漬け 480 円ほか
- デザート：土佐ジローの卵 とろけるクリームブリュレ 520 円、アイスクリン 280 円ほか



## 飲み物

海、山、川の幸を活かした旨い料理に合うよう最高の酒も豊富に揃っている高知。

辛口で有名な高知の特産品「日本酒」のほか、南国土佐の名産である「柚子」を使った女性に人気の「ゆず酒」をはじめ、大地の恵み・果実酒も豊富にご用意しております。

### <こだわりのお酒>

#### 土佐の地酒 全 15 種 徳利 780 円～、グラス 480 円～

土佐酒は、全国でも「淡麗辛口」の日本酒として有名です。色は白く透明で、飲みすぎても酔いざめがスッキリしているのが特長。土佐酒のそれぞれの蔵元では、古くから伝承された技法と特色を生かしながら南国的なスッキリした味の酒を造り続けています。蔵元ごとにおすすめの土佐酒を多数取り揃えました。

■ <無手無冠×わらやき屋> オリジナル ■

□ わらやき 純米生酒 徳利 980 円、グラス 650 円

四万十川源流の湧き水でかました究極の一杯！

栗焼酎の絞り数を有機堆肥として育てた無農薬米。

この希少な米と四万十川源流の湧き水を原料に

昔ながらの丹念な作りでかました純米生酒です。

□ だばだだいやもんど (焼酎) 600 円

四万十の源流の美味しい湧水を使用した天然、無添加の栗焼酎。

仕込み水を使用し蔵元で割った当店でしか飲めないこだわりの逸品。



土佐の果実酒・果実ドリンク 全 10 種 480 円 ~

全国シェア 4 割、日本一の生産量を誇る柚子を使った「ゆず酒」をはじめ

南国高知の特産果物・ぶんたん、こちらも生産量日本一のしょうがなど

高知特産の果実を使ったお酒・ドリンクを数多く取り揃えています。

□ 柚子の大バカ 18 年 650 円、美丈夫 ゆず酒 650 円ほか

□ 岡林農園の特産ぶんたんサワー 580 円、文旦ジュース 480 円

□ 岡林農園の特製しょうがサワー 580 円、しょうが梅酒 500 円

□ 直七サワー 680 円、直七スカッシュ 480 円



<その他、お酒メニュー例 (約全 60 種) >

土佐の地元銘柄焼酎 (4 種) 550 円~、その他銘柄焼酎 (6 種) 550 円~、サワー (9 種) 450 円~、ワイン グラス (2 種) 350 円~、ノボトル (5 種) 2,500 円~、ハイボール 450 円~、ビール 480 円、ソフトドリンク (10 種) 350 円~ほか

※価格は税別です

【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 03-6858-6085 / FAX 03-6858-6086 or 020-4662-1757

E-mail [pr@diamond-dining.com](mailto:pr@diamond-dining.com) / HP <http://www.diamond-dining.jp>