



「やきとり」と「セルフ式アルコールドリンクバー」の店
『やきとり○金 市ヶ谷本店』6月14日(火)オープン
“何杯飲んでも30分199円”のオープニング記念イベント開催!

<http://yakitori-marukin.com/>

株式会社ゴールデンマジック(本社：東京都港区芝 代表取締役社長：山本 勇太)は、『九州熱中屋 市ヶ谷 LIVE』を業態変更し「やきとり」と「セルフ式アルコールドリンクバー」の店『やきとり○金 市ヶ谷本店』として6月14日(火)にオープンいたします。また6月14日(火)～6月20日(月)通常30分299円のドリンク飲み放題を30分間199円でご提供するオープニング記念イベントを開催いたします。

日本中のやきとりを 小さくしたい

「やきとり○金」のやきとりは、
一串が約20g。全長は約15cmの小さなやきとりです。
どうして「やきとり○金」のやきとりは小さいのでしょうか？

それは、沢山の種類を熱々の状態で
もっと美味しく召し上がっていただくための工夫です。

～日本中のやきとりを小さくしたい～
 美味しいやきとりのため、美味しい笑顔のため
 今までの常識を覆すような「やきとり革命」をここに宣言します！

店舗概要

店舗名	やきとり○金 市ヶ谷本店 (やきとりまるきん いちがやほんてん)
住所	〒162-0844 東京都新宿区市谷八幡町1 新高ビル2F
アクセス	JR・地下鉄市ヶ谷駅 徒歩1分
TEL	03-5227-7281
営業時間	月～木 16:00～23:30(L.O.22:45) 金・祝前日 16:00～翌3:00(L.O.2:15) 土・日・祝 15:00～23:00(L.O.22:15)
総席数	41席
総面積	23坪
平均予算	2,200円
チャージ料金	ドリンク単品注文時のみ 380円(税抜)
URL	http://r.gnavi.co.jp/8umrk0x40000/



オープニング記念



6月14日(火)~6月20日(月)

ドリンク飲み放題(30分間)を299円→199円

※(1時間より承ります)

通常30分299円のドリンク飲み放題を30分間199円でご提供いたします。

＜ドリンクメニュー（約70種類）以下抜粋＞

- 芋焼酎 幻の露、桜島 黒麹、鹿児島、さつま美人、いも美、黒伊佐錦、さつま無双、黒甕
- 梅酒 白鶴梅酒、鶯宿梅からくち、天空の月、蜂蜜梅酒、赤い梅酒
- ワイン 白・赤
- 定番 キリン一番搾り、マッコリ、ウーロンハイ、緑茶ハイ、レモンサワー
- ソフトドリンク ウーロン茶、緑茶、オレンジジュース、グレープフルーツジュース

「やきとり〇金」のやきとりへの熱いこだわり3か条

串から外さずそのまま一口、二口が醍醐味



やきとりは熱々の焼きたてを串から外さず一口、二口で食べるのがやきとりの醍醐味！と考え、「やきとり〇金」のやきとりは、お客様が焼きたて熱々で召し上がっていただけるよう、通常サイズの半分の1本約20gの食べ切りサイズにしました。

一番おいしい状態 = 焼き立てを味わっていただくために



「やきとり〇金」ではやきとりを熱々のうちに召し上がっていただくために、焼きあがるたび、その都度、お客様のもとへスピーディーにご提供することをモットーとしております。

秘伝のにんにく壺



「やきとり〇金」のやきとりは“素焼き”でご提供しているため、各テーブルにつけだれをご用意しています。

2度漬け厳禁の“秘伝のにんにく壺”は、関ヶ原たまり醤油・氷砂糖などをブレンドした基本の醤油ダレに3種類のにんにくを配合しています。

- ① おろしにんにく
やきとりに絡みつく粘度とコクをブレンド
- ② ガーリックチップ
鶏の脂によく合う香ばしさをブレンド
- ③ まるごとんにんにく
たれ全体に熟成感と風味をブレンド

＜やきとり（全17種類） 60円～＞

もも79円、皮74円、ハツ74円、砂肝74円、レバ74円、ヤゲン軟骨74円、ぼんじり(テール)74円、つくね(ニンニク)76円、明太つくね80円、梅紫蘇つくね80円、わさびつくね80円、手羽(揚)80円、豚バラトマト(80円)、豚バラえのき80円、ネギ60円、長いも焼き69円、なす60円

その他逸品料理



・宮崎炙り 鶏のゴロ焼き 580 円

噛みごたえのある食感と炭の香りがヤミツキになります。
炭火に油を落とし炎と煙を上げることにより、
「焼き」と「スモーク」を同時に行う「ゴロ焼き」。
鶏と一緒に食べるシャキシャキとしたキャベツも
病みつきになること間違いありません。
ぜひ、ご賞味ください。



・石焼きもやし炒め(ちゃんぽん風、にんにく醤油、四川、旨塩) 各 520 円

カンカンに熱した石鍋で一気に仕上げるお料理です。

- ・石焼き旨辛マーボー豆腐 580 円
- ・石焼きチーズカレー 590 円
- ・石焼き高菜ガーリックチャーハン 520 円
- ・石焼き豚キムチーズチャーハン 520 円

<その他の料理メニュー (全約 68 種類) 以下抜粋>

- つまみ スタミナ冷奴 380 円、ピリ辛胡瓜 290 円、キムチ 290 円、ごぼうチップス 380 円
- 赤身 馬刺し(ゴマ)590 円、馬刺し(ニンニク)590 円
- はらの足し 水餃子 350 円、鉄板お好みメンチカツ 390 円、BBQ ソーセージ 380 円、出汁巻き卵 390 円
- めし 濃厚とり雑炊 580 円、ソース焼きそば 590 円、お茶漬(明太子)390 円
- デザート アイスcream 190 円、アイスcreamブリュレ 220 円、練乳アイスcream 220 円



大人のドリンクバー



「やきとり〇金」名物! 「大人のドリンクバー」。つまり「アルコールドリンクバー」です。30分 299 円でセルフサービスの飲み放題(1 時間より承ります)で、生ビールはもちろんのことハイボール、サワー、焼酎をはじめとした約 70 種類のドリンクメニューを提供しています。アルコールの量や組み合わせをカスタマイズでき、時間の許す限り、お好きなだけご堪能いただけます。ドリンクオーダー制もあり、全て 250 円均一となっております。

※価格は税抜き表示です。

やきとり 金 店舗一覧

八重洲本店	http://r.gnavi.co.jp/e620732/
新橋本店	http://r.gnavi.co.jp/e620731/
新宿本店	http://r.gnavi.co.jp/g600118/
田町本店	http://r.gnavi.co.jp/e620726/

(LC 加盟店)

渋谷センター街店	http://r.gnavi.co.jp/gcwh400/
渋谷文化村通り店	http://r.gnavi.co.jp/b1z7a7bj0000/
西新宿店	http://r.gnavi.co.jp/kkstx39u0000/
御徒町店	http://r.gnavi.co.jp/78v9298h0000/
関内店	http://r.gnavi.co.jp/78v9298h0000/

<ゴールデンマジック会社概要>

- 会社名 : 株式会社ゴールデンマジック
- 所在地 : 東京都港区芝 4-1-23 三田 NN ビル 18 階
- 代表者 : 代表取締役社長 山本 勇太
- 事業内容 : 飲食店の経営
- 店舗数 : 東京・埼玉・千葉・神奈川・大阪・京都・兵庫 : 計 95 店舗(2016 年 5 月末時点)
- 設立 : 2009 年 5 月
- 資本金 : 1 億円
- URL : <http://www.golden-magic.com/>

【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

ゴールデンマジック HP: <http://www.golden-magic.com> / E-mail: pr@diamond-dining.com