

30分 299 円のアルコールドリンクバーと  
60 円からのやきとりが自慢の大衆居酒屋

# 『やきとり〇金 新宿大ガード本店』

5月23日（火）新宿西口にオープン

＜オープン記念＞5月23日（火）～6月1日（木）飲み放題 30分 199円実施

株式会社ゴールデンマジック(本社：東京都港区芝 代取締役社長：山本勇太)は『やきとり〇金 新宿大ガード本店 (やきとりまるきん しんじゅくおおがーどほんてん)』を2017年5月23日（火）新宿西口にオープンいたしますので下記のとおりお知らせいたします。



「やきとり〇金」が17種類ご用意するやきとりは  
ひと串が約20gと小ぶりサイズで60円から。

それはたくさんの種類を熱々の状態で、  
串から外さず美味しく召し上がっていただくためです。  
またおつまみはおひとり様でもお楽しみいただけるよう  
小ぶりサイズの低価格のメニューが揃います。

30分 299 円の飲み放題はお財布を気にせず、  
セルフドリンクバーで好きなタイミングで好きなだけ  
ビールやハイボール、焼酎など約70種類の  
アルコールをお楽しみいただけます。

## 店舗情報

店名	やきとり〇金 新宿大ガード本店 (やきとりまるきん しんじゅくおおがーどほんてん)
オープン日	2017年5月23日(火)
住所	〒160-0023 東京都新宿区西新宿 7-10-20 日新ビル 2階
アクセス	JR・私鉄・地下鉄各線 新宿駅より徒歩7分、都営大江戸線新宿西口駅より徒歩2分
営業時間	月～金・祝前 16:00～24:00 (L.O.23:00)、土・日・祝 16:00～23:30 (L.O.22:30)
電話	03-5925-0190
席数	48席 (30坪)
客層	近隣勤務のビジネスマン・OL
平均予算	2,200円
チャージ	なし
URL	<a href="https://r.gnavi.co.jp/3uv967g10000/">https://r.gnavi.co.jp/3uv967g10000/</a>

## 料理

ひと口に食べられるようにこだわりのサイズに設定したやきとりを中心に、餃子や馬刺し、〇金名物の石焼料理など、お酒に合う料理を幅広くご用意しています。

サッと出てくるおつまみも 190 円からおひとり様にもちょうど良い食べきりサイズで 16 種類あり、チャーハンや焼きそば、カレーなどのご飯ものも取り揃えています。

### <こだわりの料理>

#### 焼き立てをそのまま頬張る「〇金のやきとり」 (17 種類)

やきとりは熱々の焼きたてを串から外さずひと口、ふた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の“一番美味しい状態”で召し上がっていただけるよう、通常サイズを覆すオリジナルの 1 本 20g 程度の食べ切りサイズにしました。17 種類ご用意する焼き鳥は、素焼きでご提供しているため、各テーブルに設置してある塩や 2 度漬け厳禁の「秘伝のにんにく壺」のタレにくぐらせてお召し上がりいただきます。

■もも	79 円
■皮	74 円
■ハツ	74 円
■ぼんじり	74 円
■つくね	76 円
■明太つくね	80 円
■豚バラトマト	80 円
■豚バラえのき	80 円
■ねぎ	60 円
■長いも焼き	69 円
■なす	60 円ほか



#### 鶏のごろ焼き

鶏肉を網に乗せて炙り、鶏の脂を炭に落としながら、豪快な炎で焼きあげる宮崎名物の「ごろ焼き」。炭で真っ黒になった鶏はその風味も格別です。

■宮崎炙り 鶏のごろ焼き 580 円



#### 自家製餃子

[皮] サクサクした食感を日々追求しております。

[あん] 厳選素材をバランスよく配合。

[焼水] サクサクの餃子の決め手です。

■自家製焼き餃子 (5 個入り) 350 円

■水餃子 (5 個入り) 350 円



## 豊富なリーズナブルおつまみ（16種）

■もやしナムル	190円
■いかの塩辛	190円
■にんにく揚げ 味噌添え	190円
■超辛明太子	290円
■酢もつ	290円
■鶏皮ボン酢	390円
■ネギまみれ棒棒鶏	390円ほか



## 超熱々を召し上がれ！ 石焼き料理（8種）

カンカンに熱した石鍋ともやしをお客様の目の前でソースをかけて一気に仕上げる「石焼きもやし炒め」を中心に、旨さと辛さがクセになる「石焼きマーボー豆腐」、とろりと溶けたチーズがたまらない「石焼きチーズカレー」など8種類の石焼料理を取り揃えました。

■石焼きマーボー豆腐	580円
■石焼きもやし炒め（塩）	520円
■石焼きもやし炒め（四川）	520円
■石焼きもやし炒め（にんにく醤油）	520円
■石焼きもやし炒め（ちゃんぽん風）	520円
■石焼き高菜ガーリックチャーハン	520円
■石焼き豚キムチチャーハン	520円
■石焼きチーズカレー	590円



## <その他の料理メニュー（全約70種類）>

■馬	馬刺し（ゴマ・ニンニク）各 590円
■逸品	もつ煮込み 490円、コーンバター 330円、とろーり揚げ出し豆腐 390円ほか
■揚げ物	アジフライ 350円、厚切りハムカツ 350円、昔懐かしいコロケ 180円ほか
■野菜	ゴマ塩キャベツ 350円、マヨ玉コールスロー 350円、茹で鶏葱玉サラダ 350円
■食事	濃厚とり雑炊 580円、ソース焼きそば 590円、お茶漬け（明太子・海苔・塩辛） 390円
■デザート	アイスクリーム 190円、アイスクリームブリュレ 220円、練乳アイスクリーム 220円



## 飲み物

ドリンクは、ビールや本格焼酎、カクテルなど自分好みの量やお酒が作れるセルフ式アルコールのドリンクバーを完備し、フリースタイル制を導入。ビール、ハイボール、サワー、焼酎をはじめ約 70 種類のドリンクメニューをご提供いたします。

### ■セルフ式アルコールドリンクバーの導入

アルコールドリンクバーは 30 分 299 円でセルフサービスの飲み放題です。

もちろん生ビールも飲み放題となり、アルコールの量や組み合わせもお客様の好きなようにカスタマイズもでき、時間の許す限り、お好きなタイミングでお好きなだけご堪能いただけます。注文待ちも一切ありません。



### <ドリンクメニュー (約 70 種類) >

#### 飲み放題 30 分 299 円

- 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
- その他焼酎 (麦) 龍馬、白水 (米) 龍馬の海援隊 (泡盛) 海人の岡 (黒糖) 喜界島
- 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、緑茶梅酒
- 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、レモンサワーほか
- ハイボール ハイボール、レモンハイボール、グレープフルーツハイボール、柚子ハイボールほか
- カクテル カシス、ピーチ、ライチ (オレンジ、グレープフルーツ、ウーロン、ソーダ)
- 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

※価格は税抜表記です

## 店内

好きなお酒を好きなだけお楽しみいただけるアルコールドリンクバーをご用意する店内には、少人数でもご利用いただきやすい 2 名様～4 名様のテーブル席を中心に最大 22 名様までご利用いただけるご宴会用のお席もご用意しています。

### <空間> 全 48 席

- テーブル席 A : 4 名様用×2 卓、6 名様用×1 卓 (連結して 14 名様のお席にもなります)
- テーブル席 B : 4 名様用×4 卓、6 名様用×1 卓 (連結して 22 名様のお席にもなります)
- ボックスシート : 6 名様×2 卓

## 「やきとり〇金」店舗一覧

「やきとり〇金」は、平成 23 年 8 月、東京に 1 号 店をオープンしたやきとり店です。  
現在、都内に直営 6 店舗を展開しており、新宿は 2 店舗目の出店となります。

### (直営店)

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/>  
市ヶ谷本店 <https://r.gnavi.co.jp/8umrk0x40000/>  
田町本店 <http://r.gnavi.co.jp/e620726/>  
新橋 2 号店 <https://r.gnavi.co.jp/mucjgz9s0000/>

### (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/>  
関内店 <http://r.gnavi.co.jp/78v9298h0000/>

## 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 101 店舗(2017 年 4 月末日時点)
- 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  
HP : <http://www.diamond-dining.jp/> / E-mail : [pr@diamond-dining.com](mailto:pr@diamond-dining.com)