

今最も勢いのある「酒場フタマタ」業態が早くも3店舗目を浜松町にオープン！

二つの地域、二つの食材をキラーコンテンツとした新しいハイブリッド酒場
『博多かわ串・高知餃子 酒場フタマタ 浜松町店』
2019年9月11日(水) NEW OPEN!!

生ビール・ハイボールを99円でご提供するオープンイベントを9/11(水)~9/17(火)開催！

株式会社 DD ホールディングスの連結子会社である株式会社ゴールデンマジック (本社：東京都港区、代表取締役社長：山本 勇太)は『天ぶら食べ放題 Gachi 浜松町芝大門店』を業態変更し、『博多かわ串・高知餃子 酒場フタマタ 浜松町店』として2019年9月11日(水)にリニューアルオープンいたしますので下記の通りお知らせいたします。「酒場フタマタ」ブランドは新橋、小岩、に次ぐ3店舗目の出店になります。

博多
かわ串
高知
餃子



■ブランドコンセプト

「酒場フタマタ」=「ハイブリッド酒場」

現在の居酒屋業態は一つの地域や郷土、また、一つの食材に特化していることが多いですが「一つだけでは物足りない!」と思い、二つの地域、二つの食材をキラーコンテンツとした業態を開発しました。

「博多」と「高知」ふたつの地域を股にかけ

「かわ串」と「餃子」ふたつの美味しいが味わえて

また来たくなるお店

をブランドコンセプトに掲げ、
新しい「ハイブリッド酒場」として
9月11日にオープンいたします。



<オープン記念イベント>

- 店舗：博多かわ串・高知餃子 酒場フタマタ 浜松町店
- 期間：9月11日(水)～9月17日(火)
- 詳細：生ビール・ハイボールを何杯飲んでも99円でご提供いたします。
- URL：<https://www.dd-holdings.jp/shops/futamata/hamamatsucho>

名物

ふたつの地域を股にかけ愛してしまったふたつの美味しい名物

■愛してしまった…博多のかわ串

表面をカリッと焼き上げ、中はジューシーな旨味が楽しめる当店の「かわ串」は5日間かけて1本1本丁寧に焼き上げます。

本場博多では、お一人様10本は当たり前注文されるほどのソウルフードとして愛されており、こだわりの6回焼きでお持ちいたします。

1本 170円/10本 1,650円



■愛してしまった…高知餃子

サクッとクリスピーの様な、軽すぎる食感がクセになること間違いなし！愛さずにはられない「高知餃子」。

ご注文後に薄皮で包み、一つ一つ丁寧に蒸し、黄金色に香ばしく焼き上げる一口サイズの餃子です。とても軽いので「メ」にも最適。カリッサクッ食感に徹底的にこだわり、包みたて、握りたてでご提供いたします。

高知餃子 450円/トリ餃子 550円



秘伝のタレに漬け込んだ後、炙ります。旨みを閉じ込めるために寝かして、再度タレに漬け、外がカリッカリになるよう炙っていきます。この工程を6回繰り返すことで脂の旨みが倍増！表面がカリッと、中はもちもちジューシーな「かわ串」の完成です。



酒場フタマタでは【受注生産】。注文を受けてから専用のマシンで丁寧に薄皮で包み、鉄のフライパンに並べ、蒸した後、たっぷりめの油でカラッと焼き上げます。包みたて・焼きたてだからこそカリッと軽すぎる新食感をお楽しみいただけます。



肉刺し 全6種類

■馬刺し2色皿 ごま塩油/にんにく醤油 640円

柔らかい赤身ともっちりとした脂身と一緒に食べると、濃厚な味わい。低カロリーで女性にもオススメです。

■塩レバコンフィー 590円

低温調理でしっとりと仕上げ、レバー特有のねっとり舌に絡みつくような食感で、とっても濃厚です。

■炙り牛タン刺し 880円

表面を芳ばしく炙り、タレと牛タンが隠れるほどに乗せたねぎと一緒に召上がりいただきます。とてもジューシーで酒がすすむ一品です。

■生ワタリガニと春菊のキムチ漬け 880円

生の新鮮なワタリガニと春菊をキムチに漬け込んでおり、辛さの中にも濃厚なカニの旨みが際立つ味わいです。



「博多のかわ串」・「高知餃子」といったソウルフードや肉刺しの他他店では味わえないプチ贅沢メニューをちょこちょこ楽しめるよう、小さいサイズ・低価格でご準備しております。

冷菜 全18種類

■キュウリとしょんしょん味噌 290円

定番のおつまみを特製のしょんしょん味噌につけてお召し上がりください。

■ひと口贅沢煮卵 280円

トロッと半熟煮卵の旨味といくらのプチプチとした食感が口の中に広がります。ちょっと贅沢な一品です。

温菜 全16種類

■サバ塩辛のポテトフライ 390円

サバの旨味がギュッと凝縮されたサバ塩辛とホクホクとしたポテトフライの相性が抜群です。お酒のあてにどうぞ。

■トリュフの卵焼き 590円

絶品！トリュフの芳香がたまらない、口の中でとろける、ふわとろ贅沢な卵焼きです。

■フォアグラ最中 590円

世界三大珍味のひとつ、高級食材であるフォアグラの、濃厚でクリーミーな味わいを楽しみながら、ひと口ご飯との相性をご堪能ください。



もつ鍋 全3種類

その他の料理 全約 70 種類

- 冷菜 クリームチーズ味噌漬け 380 円、もずく酢 380 円、大人のポテトサラダ 330 円、ネギト口爆弾 480 円 ほか
- 温菜 豚バラ串焼き 味噌/塩/タレ 190 円、揚げたて厚揚げ 430 円、タコと紅生姜のさつま揚げ 480 円 ほか
- 丼 かしわ飯 330 円、辛麺 680 円、焼きラーメン 680 円、フォアグラ飯 680 円
- 甘 あまおうのミルクフィユ 380 円、季節のシャーベット 290 円、大トロ牛乳 290 円



ドリンク 全 64 種類

ビール、ハイボール、焼酎、日本酒、ワイン、カクテルとご用意がございますが、焼酎をシャーベット状に凍らせた「シャリ酎」がオススメです。シャリシャリ食感が爽やかで、これからやってくる暑い夏にぴったりの一杯です。凍結させた焼酎を氷代わりにいつまでも薄まらない酎ハイをお持ちするので、専用のタンブラーによりしばらくの間マイナス 2 度のままお楽しみ頂けます。お好みの割り材と一緒にご注文下さい。

- シャリ酎 レモン、青りんご、パイス、スダチ、シャルドネ、ピーチ、キウイ、ウーロン、凍結レモンソーダ、ホッピー 各 390 円 ほか
- ハイボール ハイボールでかじょッキ、塩レモンハイボール、コークハイボール、ジンジャーハイボール、ユズスコハイボール 390 円〜 ほか
- 焼酎 自家割芋焼酎、黒霧島、氣心、海、となりのおくさん、鳥飼、金黒ボトル 900ml、久米島久米仙 330 円〜
- 梅酒 おばあちゃん梅酒、水戸偕楽園梅酒、奥武蔵梅酒 390 円〜
- 日本酒 白雪 丹波伝承、くどき上手 ばくれん 吟醸、美少年 純米 680 円〜
- ワイン 本日のワイン 白、本日のワイン 赤 各 490 円
- カクテル カシス、ライチ、ピーチ（割り材：ソーダ、ウーロン、オレンジ、グレープフルーツ、ミルク）各 480 円
- ビール アサヒスーパードライ 480 円
- ソフト ウーロン茶、緑茶、コカ・コーラ、ジンジャエール、オレンジジュース、グレープフルーツジュース 各 290 円



※価格は税抜表記です。

■店舗概要

白黒の大きな暖簾が特徴的であり、相反する二色をベースカラーにすることでモダン×レトロなハイブリッドデザインでコンセプトを反映しております。お一人様での気軽なちょい呑み利用から、ご友人との楽しい飲み会、会社でのご宴会など幅広いシーンでご利用頂ける空間です。

店名: 博多かわ串・高知餃子 酒場フタマタ 浜松町店
ヨミ: ハカタカワクシ・コウチギョウザ サカバフタマタ ハママツチョウテン
住所: 東京都港区芝大門 2-6-8 中島ビル 1F
アクセス: 都営大江戸線・浅草線 大門駅 徒歩4分/JR 浜松町駅 徒歩5分
営業時間: 15:30~23:30 (LO 22:30)
定休日: 無

(2019年9月16日(月・祝)、23日(月・祝)、29日(日)、10月6日(日)は店休日)

電話: 03-5777-2538
平均予算: 2,500円(通常平均)、3,500円(宴会平均)
チャージ: お通し290円
席数: 42席
URL: <https://www.dd-holdings.jp/shops/futamata/hamamatsucho>



- 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 7 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 96 店舗(2019 年 8 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】

株式会社ゴールデンマジック 広報担当 進藤

TEL 03-6858-6095 (直通) / FAX 03-6858-6091

E-mail pr@dd-holdings.com / HP <https://www.dd-holdings.jp/>