

## 厚切りジンギスカンが旨い!! “網焼き”で楽しむ『羊肉酒場 悟大』が 東京・大門駅すぐに10/26オープン

「生ラム肉の特上肩ロース」半額は10月26日～11月1日!



▲『羊肉酒場 悟大』大門店の外観イメージ

株式会社大庄（東京都大田区／代表取締役社長：平 了壽）は、2023年10月26日（木）東京港区芝大門に『羊肉酒場 悟大』大門店をオープンします。『羊肉酒場 悟大』は、肉の旨味を引き立たせる“網焼き”にこだわった本格ジンギスカン専門店。看板メニューは1頭からわずか4人前しか取れない希少部位「生ラムの特上肩ロース」（1500円）。旨味がしっかりと感じられる2～3cmの厚切りカットで提供します。なお、出店を記念して10月26日（木）～11月1日（水）の7日間限定でオープン記念キャンペーン

を実施。看板メニューの「生ラム肉の特上肩ロース」を半額の750円（税込）で提供します。この機会に、臭みのない厳選された羊肉をがっつり味わってみてはいかがでしょうか。

※本文中の価格は全て税込です

### ■「網焼き」だからこそ、羊肉本来の旨さがわかる！



▲こだわりの旨い羊肉を“網”で焼く

『羊肉酒場 悟大』で提供する羊肉は、ジンギスカンの本場“北海道”で定評のある食肉加工・販売卸会社『肉の山本』（北海道千歳市、代表取締役社長 山本 歳勝）が厳選したもののみを使用。昭和26年から続く実績と羊肉へのこだわり、品質の高さに惚れ込み、直接仕入れを実現しました。この羊肉のジンギスカンは、人生で一番美味しい羊だと断言する人が出るほどです。しかも、こだわりの羊肉を一番美味しく食べる方法を追求し、当店ではおなじみのジンギスカン鍋ではなく、あえて“網焼き”にて味わうのが特徴。肉に含まれる余分な脂と水分が落ちることで、羊肉の旨味が引き立ちます。さらに、落ちた脂により上がった煙で肉が燻され香ばしく仕上がります。



▲自慢の超厚切り「生ラム肉の特上肩ロース」1500円

こだわりの付けダレは3種類。醤油ベースで辛口の悟大特製「秘伝のタレ」、『肉の山本』が羊肉に合わせてニンニクと生姜を効かせた「山本さんのタレ」、香り豊かな「柚子胡椒 おろしポン酢」を用意しています。味変をしながら食べるのも楽しみの1つです。

## ■ 厚切り肉で生ビールをガブガブ呑める！

旨い羊肉を食べて生ビールを流し込む！1杯目に最適の「中生」（560円）から、ガブガブ飲みたい方にピッタリの1リットルジョッキ「筋トレ！生」（1100円）を用意。さらに、ジンギスカンの本場・北海道ならではの「夕張メロンソーワ」「ガラナソーワ」「ハスカップソーワ」（各460円）や、北海道の地酒「男山秘造り」、「国土無双 純米酒」（各750円）なども揃えています。

## ■ 大門で旨い網焼きジンギスカンを堪能！

『羊肉酒場 悟大』大門店は、都営地下鉄・大門駅A5出口すぐ、JR浜松町駅と芝公園の間に位置しています。レトロなワクワクする佇まいの外観。肉が香ばしく焼ける香りと煙にそそられ、ひとたびジンギスカンと生ビールを楽しめば、虜になること間違いなし。同僚や先輩・後輩と仕事終わりに、東京タワーや増上寺を巡る休日に友人や家族と、極上ジンギスカンを味わうのはいかがでしょうか。

## ■ 羊肉が食べられなかった人も感動する美味しさ！

一押しメニューは、柔らかい霜降りの希少部位「生ラム肉の特上肩ロース」（1500円）。店内で超厚切りにカットしたものをタレには漬け込まずそのまま提供します。肉本来の味わいをダイレクトに楽しみたいならレア焼きがオススメ。さらに、生ラム肉の「ラムチョップ」（950円/1本）や「ショルダー」（1280円）などの人気部位、本場の北海道でもなかなかお目にかかれないラムの「タン」（990円）や「レバー」「ハツ」（各750円）なども用意しています。



◀ 店舗公式  
インスタグラム  
最新情報をチェック！

## ■ オープン記念キャンペーン概要

- ◆実施期間：2023年10月26日（木）～11月1日（水）
  - ◆実施内容：「生ラム肉の特上肩ロース」通常1500円を750円で提供
- ※キャンペーン期間中の予約はできません。

## ■ 新店舗『羊肉酒場 悟大』概要

- ◆所在地：東京都港区芝大門1丁目16-9 第一神明ビル1階
- ◆電話：03-4400-3544
- ◆オープン日：2023年10月26日（木）
- ◆営業時間：<月～金> 16:00～23:30 <土日祝> 12:00～23:00
- ◆定休日：年中無休
- ◆客席数：52席
- ◆坪数：20坪
- ◆想定客単価：4000円



本リリースについてのお問い合わせ



株式会社大庄 広報室 担当：古村(ふるむら)  
TEL：03-5764-2270 Mail：koho-info@daisy.co.jp