

店舗プロデュース専門のプロフェッショナル集団「店舗ナンバーワン」が提供する  
「神楽坂 鳥半」に“フレンチ串と雉（きじ）しゃぶコース”が新登場！  
～ 鶏の王様「鬼北雉」をしゃぶしゃぶでいただく夏限定の贅沢なコース～

店舗ナンバーワン株式会社(本社：東京都港区、代表取締役：三浦正臣、以下：店舗ナンバーワン)が自社経営をおこなう「神楽坂 鳥半」(以下、鳥半)は、鳥半の人気メニューと季節の新作メニューを一度にお楽しみいただける「フレンチ串と雉しゃぶコース」を2016年7月7日(木)より新たに提供開始いたします。



フレンチ串と雉（きじ）しゃぶコース

この度提供を開始する「フレンチ串と雉（きじ）しゃぶコース」は、フレンチメニューの要素を取り入れた鳥半オリジナルのフレンチ焼鳥串と、鶏の王様とも言われる愛媛県産の鬼北雉のしゃぶしゃぶを贅沢に味わうことのできるコースメニューです。

また、フレンチ出身のシェフがフォアグラやトリュフといった贅沢な食材を使用して作る「とろけるフォアグラのガナッシュ～夏トリュフの香り～」や、冷製スープに大きなつくねが入った「冷たいコーンスープとつくねの取り合わせ」など、見た目も美しい創作料理もコースでお楽しみいただけます。

<フレンチ串と雉（きじ）しゃぶコース>

・コース内容：鳥半夏野菜のサラダ

とろけるフォアグラのガナッシュ～夏トリュフの香り～

名物冷たいコーンスープとつくねの取り合わせ

セセリの塩焼き

ズッキーニとむね肉の炙り～赤パプリカソース～

もも肉の香味焼き～赤ワインと黒コショウの刺激で～

雉しゃぶと雑炊

マンゴーと愛玉子の夏パフェ

・価格：8700円（税込み）※事前予約必須のメニューとなります。



名物冷たいコーンスープと  
つくねの取り合わせ



鬼北雉のしゃぶしゃぶ

■ 神楽坂 鳥半 店舗情報

・メニュー：焼鳥串各種、フレンチ焼鳥串、神楽坂鶏、雉しゃぶ、親子丼など

・店舗住所：東京都新宿区津久戸町4-1 ASKビル 1F

・営業時間：17：00～23：00（フードLO. 22：00 ドリンクLO. 22：30）

・座席数：24席（カウンター10席、テーブル席8席、個室6席）

・電話番号：03-3266-0291

・定休日：日曜日、祝日



## ■店舗ナンバーワン企業概要

- ・企業名 : 店舗ナンバーワン株式会社
- ・代表取締役 : 三浦正臣
- ・本社所在地 : 東京都港区西麻布3-2-9 サンライズ六本木1F
- ・資本金 : 10,000,000円
- ・設立日 : 2015年1月
- ・事業内容 : 飲食店プロデュース、店舗物件流通事業、事業譲渡・M&Aアドバイザー、飲食店事業コンサルティング、飲食店人材コンサルティング、飲食店舗経営

1,500以上の飲食店を手がけ、「恵比寿横丁」や「渋谷肉横丁」を立ち上げた三浦正臣が2015年1月に創業した飲食店プロデュースを主とする企業。複数の飲食店が集まる「横丁」形態の飲食店街のプロデュースのほか、「牡蠣とシャンパン 牡蠣ペロ」や「W ginza」をはじめとする直営の飲食店経営も行っています。