

ゴールデンマジック 1号店・新宿「三丁目の勇太」が
6月17日の5周年を記念して、メニューリニューアル&店内一新

さらに**生ビール 33円、やきとん 10本 333円**
60時間耐久営業開催！！

ダイヤモンドダイニンググループ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)が運営する新宿『三丁目の勇太』は、6月17日(火)で5周年を迎えます。これを記念して販売メニューと店舗内外装を一新し、さらに6月14日(土)12時~6月17日(火)0時(16日深夜)の間、生ビールとハイボール、やきとんを特別価格で販売し、休まず営業いたします。

【『三丁目の勇太』5周年記念イベント】概要】

6月17日(火)にオープン5周年となる『三丁目の勇太』では記念イベントとして6月14日(土)12時から17日(火)0時(16日深夜)の期間、**60時間休みなしで生ビールとハイボールを1杯33円、やきとん10本と333円でご提供**する5周年記念イベントを開催いたします。

また、メニュー・店舗内外装も一新し、5周年という節目を機に『三丁目の勇太』が、さらにパワーアップして生まれ変わりました！



※イベント中もお通し代 280円はかかります。

【『三丁目の勇太』店舗概要】



20種類のやきとんメニューをご提供する新宿三丁目のやきとん屋

新宿三丁目の寄席「未広亭」の並びに店を構える「三丁目の勇太」は、おひとり様でも気軽に立ち寄り、常連客を中心に賑わう「やきとん屋」です。

今回のリニューアルでは、内外装をバル風にカジュアルな雰囲気を加え、これまで以上に幅広いお客様に愛される店構えに変更。お席はこれまでどおり、カウンター席をメインに2名様から4名様用のテーブル席全32席をご用意しています。

- 店名 三丁目の勇太 (サンチョウメ ノ ユウタ)
- 住所 〒160-0022 東京都新宿区新宿 3-6-11 第一玉屋ビル 1F
- アクセス 地下鉄 新宿三丁目駅 C3 番出口 徒歩 1分
- TEL 03-3225-3801
- 営業 月~木 17:00~23:30、金・土・祝前日 16:00~翌 4:00、日・祝日 15:00~23:00 (定休日なし)
- 席数 32席、個室あり



【メニューのご紹介】

料理長のおすすめを提供する「おまかせ」と20種類のやきとんメニューを中心に、おひとり様やカップルでもご注文いただきやすい選りすぐりのおつまみをご用意しています。



料理長おすすめの串を「おまかせ」で、厚味よく提供させていただきます。

おまかせ 7種 680円+税
 おまかせ 10種 980円+税
 おまかせ 15種 1,480円+税

あざみ串（おまかせ）20種の串を盛り合わせます。

やきとん YAKITON

※おまかせメニューは、おまかせの味と、おまかせの揚げ具合を調整させていただきます。

※おまかせメニューは、おまかせの味と、おまかせの揚げ具合を調整させていただきます。

※おまかせメニューは、おまかせの味と、おまかせの揚げ具合を調整させていただきます。

ネギ間	3本 280円+税	チレ	3本 280円+税
ロース味噌漬け	3本 280円+税	たんこ	3本 280円+税
ヒレカツ	3本 280円+税	ネギ焼き	3本 280円+税
エンガワ	3本 280円+税	トマて巻き	3本 280円+税
ハラミ	3本 280円+税	アスパラ巻き	3本 280円+税
カンラ	3本 280円+税	青ネギ巻き	3本 280円+税
上シロ	3本 280円+税	にチーズ巻き	3本 280円+税
タン	3本 280円+税	うすずら	3本 280円+税
ハツ	3本 280円+税	かんころ餅	3本 380円+税
レバ	3本 280円+税	じんこ	3本 280円+税



塩キャベツ 380円+税
 クレソンサラダ 480円+税
 ポテトサラダ 380円+税
 限定 ウニホウレン 1800円+税
 限定 ウニ昆布焼き 1800円+税
 馬肉ユッケ 499円+税
 ショカシャカ餃子 390円+税
 馬刺し(ハーフ) 390円+税
 くじらベーコン 590円+税
 馬刺し 699円+税
 チキン南蛮(3割) 390円+税
 五島イカ炭火焼き(1尾) 800円+税
 五島イカ天麩羅(ハーフ) 590円+税
 黒枝豆 380円+税
 五島イカの塩辛 380円+税
 きゅうりのタタキ 380円+税
 もつ煮 390円+税
 自家製漬物 380円+税
 酢もつ 380円+税
 焼きおにぎり 180円+税
 ばらもん揚げ(薩摩揚げ) 390円+税
 焼きそば 680円+税
 季節のシャーベット 350円+税

おすすめメニュー



やきとん 3本 280円～

備長炭を使用し、丁寧に焼き上げるやきとんのラインナップは20種類。おすすめメニューは、「おまかせ」の7種680円、10種980円、15種1,480円で、その日ごとに異なる工夫をこらした目玉商品を投入します。何が出るかは頼んでみてのお楽しみ！



シャカシャカ餃子 390円

ミニサイズの揚げ餃子をカレー味(金色)とチリペッパー(褐色)の2種類からお好きな味を選んで、餃子と一緒に袋に入れて振るシャカシャカポテトの餃子版です。スナック感覚でお召し上がりいただけるつつい手が出てお酒が進む人気メニューです。



ウニホウレン 1,800円 ウニ昆布焼き 1,800円

数量限定でご用意するうに料理を新たに2種類ご用意しました。ホウレンソウとウニをバターで炒めた「ウニホウレン」。ウニを昆布に乗せて焼いた「ウニ昆布焼き」。どちらも想像を超えるおいしさにリピーター続出！



五島イカ肝醬油 800円

五島産のするめいかは、肉厚ながら想像以上に柔らかく、噛めば噛むほどに甘みと旨味を味わえます。「天ぷら」と「炭火焼」をご用意していますので、特製の肝醬油につけてお召し上がりいただきます。その他、「特製いかの塩辛」も絶品です。

※価格は全て税抜きです。

【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

E-mail pr@diamond-dining.com

HP <http://www.diamond-dining.com/>