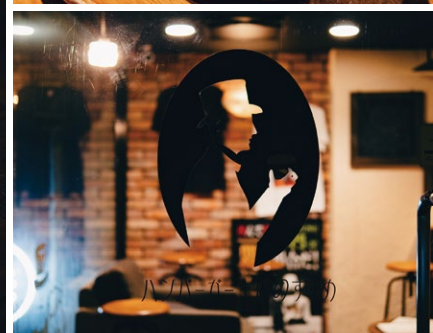


# 肉のプロがこだわる、すべて手作りの 絶品ハンバーガーショップが東京初出店！



ハンバーガー生活のすすめ  
慶應義塾大学前に東京初出店！

## オリジナルハンバーガーが 落ち着いた空間で楽しめる 慶應義塾前店オープン

合同会社Bifrost(本社:愛知県名古屋市千種区末盛通3-30-202、代表社員:関根 裕治)は、慶應義

塾大学前に東京初出店となる「ハンバーガー生活のすすめ 慶應義塾大学前店」(住所:東京都港区三田3-1-3 MKビル1F、TEL:03-6459-4970)を、'22年12月22日(木)オープンいたします。

### ハンバーガー生活のすすめ 慶應義塾大学前店

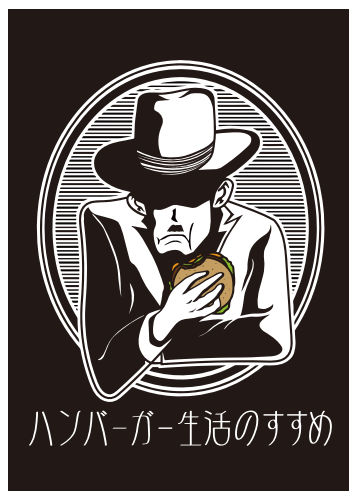
住所:東京都港区三田3-1-3 MKビル1F

TEL:03-6459-4970

営業時間:Lunch/11:00~14:00

Cafe/14:00~17:00

Dinner/17:00~23:00



焼肉屋で修業したオーナーが開店した「ハンバーガー生活のすすめ」のハンバーガーは10種類以上と豊富。そしてパティやソースなど、一から十まですべて手作りのこだわりハンバーガーは店内にて一枚ずつ丁寧に焼き上げるためどれも絶品。お子様や学生から大人まで、どなたでも楽しめるものばかりです。落ち着いた雰囲気「慶應義塾大学前店」では、カフェ使いはもちろん、一品メニューも揃えているのでお食事でのご利用にも最適です。



## 提供メニュー〈一例〉

### Hamburger

- 本覚バーガー ¥1,300
- 本覚ダブルバーガー ¥1,700
- 本覚チーズバーガー ¥1,500
- エッグバーガー ¥1,500
- 瞬間スモークベーコンバーガー ¥1,500
- 瞬間スモークテリヤキチキン ¥1,700
- アボカドバーガー ¥1,500
- トマトソースのハンバーガー ¥1,300
- アボカドトマトバーガー ¥1,600

※ハンバーガーにはセットでポテトorミニサラダが付きます。

#### Topping

- エッグ ¥100
- パイン ¥100
- サワークリーム ¥150
- アボカド ¥200
- チーズ ¥200
- ベーコン ¥250
- パティ ¥400

### Side Order

- ハーブ香るポテトフライ (S) ¥350
- ハーブ香るポテトフライ (L) ¥500
- 自家製オニオンリング (ちょっと3個) ¥300
- 自家製オニオンリング (普通6個) ¥500
- チキンナゲット (5個) ¥500
- チキンナゲット (8個) ¥700
- カマンベールチーズフライ ¥600
- 自家製ドレッシングのシーザーサラダ ¥650

### Dessert

- バニラアイス ¥350
- アッフォガード ¥450
- フレンチトースト ¥500



# 『ハンバーガー生活のすすめ』について

『ハンバーガー生活のすすめ』は2016年に名古屋で創業、これまでTVや雑誌など多くのメディアに取り上げられ、地元の有名店へと成長いたしました。

このたび6年の歳月を経て、遂に東京進出を致します!!

## ハンバーガーへのこだわり

### ① バンズ

自慢のハンバーガーのバンズは、防腐剤不使用の無添加。オーダー毎にオーブンで丁寧に焼き上げています。出来立てのパンの旨味に、外はサクっ、中はふんわりとした食感に仕上げています。

### ② パティ

自慢のパティは和牛を中心に5種類の部位を独自ブレンドし、肉の食感を楽しんで頂くため粗挽きを使用しています。溢れ出す肉汁と本格食感、肉の旨味を最大限に生かしています。

### ③ ソース

ハンバーガーソースは牛の肉汁をベースに、じっくり炒めた玉ねぎ、人参を加えた当店オリジナル手作りソースです。ソースにもお肉本来の旨味をしっかりと味わって頂けます。



**ハンバーガーの概念を覆す肉感、バンズとソースが引き立てる味わいは、まさに究極の一品!**

**こだわり抜いた本格手作りバーガーを是非一度ご賞味ください。**



## ■ハンバーガー生活のすすめ 本店

住 所：〒464-0821  
愛知県名古屋市千種区末盛通3-30-202  
T E L：052-761-0339  
営業時間：ラ ン チ：(月～土)11:29～15:00  
(日・祝)11:29～16:00  
ディナー：18:00～22:00(完売次第終了)  
定 休 日：不定休



【お問合せ先】ハンバーガー生活のすすめ 慶應義塾大学前店 / 電話：03-6459-4970

<https://h-s-s.jp>