

目黒川の桜とともに降臨！ 『満天酒場』中目黒店4/3オープン 物価高でも低価格は続行!!



毎日通える大衆の味方！元祖低価格『満天酒場』が中目黒に降臨!!

目黒川で花見のあとは『満天酒場』で決まり！

全国で『庄や』などを展開する株式会社大庄（東京都大田区、代表取締役社長 平了壽）は、2026年4月3日（金）、東京都目黒区上目黒に元祖低価格『満天酒場』中目黒店をオープンします。『満天酒場』は、物価上昇が続く時代だからこそ、価格を気にせず気軽に楽しめる“元祖低価格”を掲げる大衆酒場です。「焼きとん」「焼鳥」は一本120円、各種つまみは290円から、「鮪ヅツ」「タコヅツ」など新鮮刺身は390円で提供。しかも“低価格”なのに、“手づくり”のクオリティと“スピーディー”な提供を兼ね備えた、大衆の味方です。

※表示価格は全て税込

「低価格」「手づくり」「スピーディー」 一人でも毎日でも通える大衆酒場

『満天酒場』は、毎日でも立ち寄りやすい「低価格」「手づくり」「スピーディー」にこだわります。経験豊富な調理長が在籍し、店内での仕込みや調理を徹底することで、出来合いではない手づくりの味と、スピーディーな提供を両立。小ポーション中心のメニュー構成で、一人でもいろいろな料理が楽しみやすく、家族連れから仕事帰りの一杯まで幅広い利用シーンに応えます。低価格でありながら、料理の手間と品質に妥協しないのが『満天酒場』の魅力です。



『満天酒場』中目黒店 外観



火加減と塩加減にこだわり一本一本丁寧に焼き上げます

一本120円とあなどるなかれ！ 品質にこだわる「焼きとん」「焼鳥」

『満天酒場』の看板商品である「焼きとん」「焼鳥」は、どれも一本120円とお手頃価格でありながら、素材の持ち味にしっかりこだわっています。いずれも“火加減”と“塩加減”を大切にし、「振り酒」によって肉のやわらかさと旨み、香りを引き出し、「追い塩」で味を引き締めます。さらに、近火の強火で一気に焼き上げることで、外は香ばしく、中はふっくらジューシーな味わいに仕上げます。

“唯一無二”白湯仕立ての名物 「もつ煮込み」

名物の「もつ煮込み」(450円)も、『満天酒場』を象徴する一皿です。開業以来20年以上守り続けてきたオリジナルの白湯ベースで仕上げしており、何時間もかけて丁寧に煮込むことで、深いコクと旨みを引き出しています。さらに、特製の辛味噌を加えることで味の変化も楽しめます。新鮮な刺身も見逃せません。「鮪ブツ」「タコブツ」(各390円)は、豊洲市場直送ならではの鮮度で、しっかりとした質の高さを感じられます。



20年以上守り続けてきた伝統の「もつ煮込み」

新店舗『満天酒場』中目黒店 概要

- ◆所在地：東京都目黒区上目黒3丁目 1-14 メイツ中目黒1階
- ◆電話：03-3715-9493
- ◆開店日：2026年4月3日(金)
- ◆営業時間：11:30~23:30(年中無休)
- ◆客席数：63席(坪数：37.4坪)
- ◆想定客単価：2400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：都筑

TEL：03-5764-2270 Mail：koho-info@daisy.co.jp