



【速報】牡蠣も、肉も、泡も好き!ブーム到来 “ネオ大衆酒場”3店が結集!『みたかドラム缶横丁』 東京・三鷹駅前11/18(金)オープン!!

——「全店全品半額」衝撃イベントは11月18日・19日の2日間限定——

株式会社大庄(本社:東京都大田区、代表取締役社長:平了寿)は、2016年11月18日(金)、東京・三鷹駅前(南口)に、近年人気を集めトレンドとなっている“昭和の大衆酒場”を現代風にデザインした「ネオ大衆酒場」の中でも、特に「専門性が高い名物メニューを売りにする」3店舗を集めた「みたかドラム缶横丁」をオープンします。女性から支持が高い「牡蠣」、ヘルシーな「ラム肉」、定番人気の「鶏肉」をユニークかつ専門的に取り扱うお店を好みで選び、豊富なラインアップのお酒とともに気軽に楽しめ、軒を並べた個性的な“ネオ大衆酒場”には随所に遊び心が散りばめられており、大人がはしゃげる、まるで小さな酒場テーマパークのような“プチ横丁”です。なお、「みたかドラム缶横丁」のオープンを記念し、同横丁に出店する3店舗“全店”にて11月18日、19日の2日間限定で「全品半額セール」イベントを開催します。



▲横丁らしいチカチカランプに提灯はワクワクした気分になる

古き良き昭和感にラブな空気感をプラスするのが今ドキ大衆酒場!!



▲「専門性」と「遊び心」に着目して厳選した3つのネオ大衆酒場

近年、昭和の大衆酒場のエッセンスを採り入れ、現代風にアレンジした「ネオ大衆酒場」が人気を集めています。老舗大衆酒場は敷居が高く、女性や若者にとってやや入りにくい印象がありますが、「ネオ大衆酒場」は男性のサラリーマンはもちろん、女性や若者さらにはファミリーでも気軽に入れるよう“昭和の大衆酒場”の良き風情を残しつつも、どこかしゃれていてラブな空気感があることが人気の理由です。中でも、「専門性が高い名物メニュー」を切り口に「遊び心」を加えたネオ大衆酒場が人気です。

そして、この度、「みたかドラム缶横丁」をオープンするにあたり、「専門性が高い名物メニュー」と「遊び心」に着目し、結集させた店舗は3つ。

神奈川・武蔵小杉や東京・恵比寿でオープン以来連日満席の宮崎産の旨い鳥「とり家 𪗇び寿」(とりやえびす)、飲食店激戦区で話題の東京・水道橋の北海道ジンギスカン専門店「羊肉酒場 悟大」(ひつじにくさかば ごだい)、そして一番の注目は、当施設が初出店となる「貝鮮酒場 牡蠣喰え場」(かいせんさかば かきくえば)です。

“ネオ大衆酒場”をテーマに、それぞれの個性が光る3店舗。ひとたび横丁に立ち寄れば、お腹もココロも満たされる時間を満喫でき、何度でも寄りたくなること違いありません。

■ 牡蠣好き、肉好き、酒好きのために結集した「ネオ大衆酒場」はココ!!

■ 初出店の「貝鮮酒場 牡蠣喰え場」(かいせんさかば かきくえば) ■

「みたかドラム缶横丁」が初出店となる注目の牡蠣専門バル。ニュージーランドから直輸入するフレッシュな牡蠣を中心として新鮮なムール貝やその他貝類に徹底的にこだわったメニューラインアップ。名物料理は、なんといってもプリプリで濃厚かつクリーミーなニュージーランド産の「生牡蠣」。美しい海で育った「牡蠣」は安全・安心で何個でも食べられ、厳選シャンパンや白ワインと合わせれば格別です。また、三重県や宮城県などから仕入れる国内産牡蠣を卓上で蒸しあげる豪快な「牡蠣ガンガン蒸し」はこの冬一番のおすすめメニューです。その他、「牡蠣スモーク瓶漬け」や「ムール貝のワイン蒸し」など素材を活かした貝料理が目白押しで、牡蠣好き貝好きワイン好きには“たまらない”お店です。



▲シャンパンと生牡蠣は格別!(生牡蠣1個:税別350円)

◆営業時間:15:00~23:00 ◆席数:52席 ◆客単価:3,200円(想定) ◆TEL:0422-29-8573



▲豪快な「牡蠣ガンガン蒸し(8個)」税別1,980円



▲「牡蠣のスモーク瓶漬け」税別980円



▲活で届く「ムール貝ワイン蒸し(6個)」1,200円

■ 「宮崎産の旨い鳥 とり家𪗇び寿」(とりやえびす) ■

鶏の名産地“宮崎県”の生産者が現地で加工した鶏肉を空輸で直接仕入れたフレッシュな「鶏肉」料理が自慢の大衆酒場。リーズナブルに“がっつり”と肉本来の味を堪能できる「若鶏焼き」と旨い酒が味わえます。イチオシは、肉汁したたる「もも」、鮮度抜群の「レバー」「砂肝」、希少部位の「せせり」など“お薦め部位6種”を盛り合わせ食感や味わいの違いを楽しめる「ミックス焼き」や豪快にかぶりついていただきたい丸ごと1本をそのまま焼く「特大の骨付きもも焼き」です。また、1羽から1つしか取れず関東では珍品の“Vチキン”と呼ばれる骨付きささみ肉を唐揚げにした「勝利の唐揚げVチキン」はスパイシーさがお酒にピッタリ!やみつきになります。



▲空飛ぶ宮崎産の旨い「若鶏焼き」が看板メニュー

◆営業時間:15:00~23:00 ◆席数:66席 ◆客単価:2,600円 ◆TEL:0422-29-8550



▲お薦め部位6種「ミックス焼き」税別680円



▲丸ごと「特大の骨付きもも焼き」税別680円



▲ゲン担ぎにも適!「勝利の唐揚げ」税別420円

■「羊肉酒場 悟大」(ひつじにくさかば ごだい)■

飲食店激戦区の東京・水道橋で「一度食べたら他のは食べられないほどの旨さ」と話題になっている「悟大」が今度は三鷹に登場。ジンギスカンの本場“北海道”で定評ある「肉の山本」から直接空輸で仕入れる旨い羊肉を、ジンギスカン鍋ではなく、珍しい“網焼き”で堪能できます。中でも、「1頭からわずか4人前しか取れない“生ラム肉の特上肩ロースやラムチョップ”を厚さ2～3cmでスライスした超厚切り肉」と特製の秘伝ダレで漬け込んだ見た目もワイルドな数量限定の「壺漬け特上肩ロース」は絶品です。また、1リットルサイズで提供する「筋トレ生ビール」も必見。みんなでワイワイと肉をガンガン食べて、生ビールをガブガブ呑めるジンギスカン酒場です。



▲超厚切り生ラム肉網焼き
「特上肩ロース」税別850円、「ラムチョップ」税別650円

◆営業時間:15:00～23:00 ◆席数:60席 ◆客単価:2,800円 ◆TEL:0422-29-8681



▲極旨の羊肉は北海道の山本さんから仕入れる



▲数量限定「壺漬け特上肩ロース」税別950円



▲お得な「筋トレ生ビール」(1リットル)税別880円

トピック

行列必至!!オープン記念の「全店全品半額セール」イベント開催 衝撃イベントは2日間限定!



この度オープンする「みたかドラム缶横丁」全店舗において、ご来店いただく全てのお客様を対象に、2日間限定で、オープン記念として「フード・ドリンクメニューの全品を半額」にてご提供します。

- ◆実施日:2016年11月18日(金)、19日(土)の2日間限定
- ◆実施場所:「みたかドラム缶横丁」の全店舗
- ◆実施時間:各日15:00～営業終了まで
(または、食材がなくなり次第終了)
- ◆実施内容:「フード・ドリンク全品半額セール」

※イベントは混雑が予想されますが、ご予約は承っておりません。

【「みたかドラム缶横丁」施設データ】

- ◆施設名:「みたかドラム缶横丁」(みたかどらむかんよこちょう)
- ◆住所:東京都三鷹市下連雀3-35-7クレッセント三鷹2F(JR三鷹駅南口徒歩3分)
- ◆総席数:178席(約93坪)
- ◆休業日:年中無休
- ◆公式HP⇒www.daisyo.co.jp/brand/drumkan/index.html



本リリースに関するお問い合わせ先

株式会社大庄 広報室 担当:亀田 昌則

TEL:03-5764-2270 FAX:03-5764-2274

Eメール: kameda@daisyo.co.jp 公式ホームページ:www.daisyo.co.jp