※本リリースは、外食産業記者会にも配布しております

2026 年 11 月 11 日
株式会社道とん堀

報道関係者各位

上質なコミュニケーションを提供する、都市型お好み焼き・もんじゃ焼きブランド

『ゑびすばし（EBISUBASHI）』

第 1 号店 2026 年 12 月 1 日（火）東京・上野にオープン

株式会社道とん堀（本社：東京都福生市加美平 1-6-17、代表取締役社長：稲場裕幸）は、鉄板を囲んで生まれるコミュニケーションフードとしてのお好み焼き文化をより多くの人へ、そして世界へ広げるべく、新ブランド「ゑびすばし（EBISUBASHI）」を立ち上げます。第 1 号店は 2026 年 12 月 1 日（火）、東京・上野にオープンいたします。

おこのみやき もんじゃやき
ゑびすばし
EBISUBASHI

「ゑびすばし」は、鉄板を囲んで生まれる会話や時間を楽しむ、上質な"鉄板コミュニケーション"をコンセプトとした都市型お好み焼き・もんじゃ焼きブランドです。ブランド名には、多くの人が集まる大阪・道頓堀川に架かる橋のように、道とん堀と新たな食体験をつなぐ架け橋でありたいという願いが込められています。道とん堀は 1980 年の創業以来、お好み焼き文化を全国・海外へ広げてきました。「ゑびすばし」は、そのノウハウを活かしながら新たな価値を提案する業態として誕生しました。

職人が目の前で焼き上げ、焼きたての音や香りを五感で味わう「焼き出し」のライブ感に加え、「祭」をテーマにした落ち着いた和空間、こだわりのアルコール、お酒に合う鉄板おつまみを取り揃え、ただ食べるだけではない、人と人とがつながる、豊かなひとときを提供してまいります。

【本件に関する報道関係者窓口】
「ゑびすばし」広報事務局（共同ピーアール内） 担当：安田、菅原
TEL：090-7909-5164（安田）、090-4629-3071（菅原）
MAIL：ebisubashi-pr@kyodo-pr.co.jp

■主なメニュー

国産野菜をはじめとした厳選素材を使った定番のお好み焼き・もんじゃ焼きに加え、本ブランドならではの限定メニューを多数取り揃えています。「焼き出し」スタイルの一品や、お酒に合う鉄板おつまみなど、"鉄板コミュニケーション"を彩るメニューをお楽しみいただけます。



名称：広島お好み焼き
価格：¥1,480（税込）



名称：明太フランスチーズもんじゃ
価格：¥1,980（税込）



名称：もち明太子もんじゃ
価格：¥1,000（税込）



名称：マグロレアステーキ
価格：¥1,380（税込）



名称：ゑびすばしミックス
価格：¥1,580（税込）



名称：アヒージョ（カマンベールチーズ）
価格：¥1,200（税込）



名称：タコ焼き？ポテトサラダ
価格：¥680（税込）



名称：チーズ in 豚玉
価格：¥1,180（税込）



名称：大阪どて焼きそば飯
価格：¥1,200（税込）

■外観・内観イメージ

提灯の灯り、緑釉タイル、木のぬくもりを基調とした、落ち着きとにぎわいが共存する店舗デザインです。

＜中央席＞





＜個室＞





＜窓側席＞



＜外観＞



※画像はイメージです

■店舗概要

店　　名：おこのみやき もんじゃやき ゑびすばし（EBISUBASHI）

所 在 地：〒110-0005　東京都台東区上野 5 丁目 20-3

オープン日：2026 年 12 月 1 日（火）

席　　数：85

卓　　数：17

営業時間：【月～土・祝前日】11:30～23:30　【日・祝日】11:30～22:30

※連休となる場合、連休中日は 23:30 まで、連休最終日は 22:30 までの営業となります。

電話番号：03-5817-8651

公式サイト：https://ebisu-bashi.com/

【本件に関する報道関係者窓口】

「ゑびすばし」広報事務局（共同ピーアール内）　担当：安田、菅原

TEL：090-7909-5164（安田）、090-4629-3071（菅原）

MAIL：ebisubashi-pr@kyodo-pr.co.jp