

昼はおつけ蕎麦で！夜は赤ちょうちんで雰囲気が変わる！

串天・鴨だしおでん そばえもん 青山一丁目店

サッポロライオン新業態2号店 11月10日(土)オープン！

「JOY OF LIVING-生きている喜びの提供-」を企業理念に、ビヤホール・レストランなどを運営している株式会社サッポロライオン(本社・東京都渋谷区、社長・三宅祐一郎)は、2018年11月10日(土)東京メトロ青山一丁目駅直結の新青山ビル内に、「串天・鴨だしおでん そばえもん 青山一丁目店」をオープンいたします。



イメージパース(昼)



イメージパース(夜)

2018年のサッポロライオン和食新業態！

新業態「串天・鴨だしおでん そばえもん」は今年4月に大崎にて1号店をオープンしました。若い世代の方にも蕎麦を楽しんでいただけるように個性的なつけつゆの「おつけ蕎麦」と、油切れよくサクッと揚げた「串天ぷら」、調理長こだわりの「鴨だしおでん」の3本柱としたメニューをご用意しました。

昼間はオフィスワーカーの方にもご利用いただけるように充実したランチメニュー、夜は店内の赤ちょうちんが灯り、仕事帰りにふらっとよりたくなるような居酒屋をイメージし、時間帯で変わる楽しみ方が好評いただき、2号店を開店することとなりました。

【店舗データ】

店名：串天・鴨だしおでん そばえもん 青山一丁目店
住所：〒107-0062 東京都港区南青山1-1-1 新青山ビル 東館B1F
開店日：2018年11月10日(土)
電話番号：03-5412-1386 (11月1日開通予定)
営業時間：平日 11:30~15:00 17:00~23:00
土曜 11:30~15:00 17:00~22:00
日祝 定休日
規模：44.25坪/73席(全席禁煙)
平均予算：昼850円/夜2800円
ホームページ：<https://r.gnavi.co.jp/e7jkamt0000/> (11月1日開設予定)

串天・鴨だしおでん

そばえもん

串天・鴨だしおでん そばえもん 青山一丁目店 名物メニューの紹介

～昼のそばえもん～

名物の「おつけ蕎麦」は、定番の魚介だしや個性的なつけつゆを4種ご用意しました。その日の気分によって選ぶことができるため、同じ蕎麦でも新感覚を味わうことができます。また、最後に地鶏昆布だしでつけつゆを割ってスープとしてもお楽しみいただけます。



濃厚魚介だし
800 円
不動の一番人気
魚介のコクが
さらにパワーアップ



コク旨カレー
880 円
旨さとコクが
そばで引き立つ



海老しお
950 円
マイルドな味わいに、
海老の風味が
クセになる



カルボナーラ
980 円
意外と相性抜群！
とろける温玉も絶妙

～夜のそばえもん～

「串天ぷら」は、油切れよく揚げられるためサクッとした口当たりが楽しめます。野菜串天ぷら・海鮮串天ぷら・肉串天ぷらとバリエーション豊富にご用意しました。

こだわりの鴨だしに、素材の旨みが加わった「鴨だしおでん」はそばえもん夜の看板メニューです。



※イメージ

名物！串天ぷら

衣はサクッと軽い食感、素材の持ち味を引き立て、ふっくらジューシーに。一口サイズでご提供。



※イメージ

こだわりの鴨だしおでん

素材の旨みを生かしながら、鴨だしがしみたおでんは絶品。盛合せもご用意。



※リリース内の掲載価格は全て税込です。
以上

この件に関するお問い合わせは、下記までお願いいたします。

報道関係の方	経営戦略部（広報担当） TEL：03-5447-6193 / E-mail： sln.kouhou@sapporo-lion.com
一般の方	お客様相談センター TEL：0120-848-136