

北海道が育んだ厳選素材をお届け『北海道食紀行』 くつ炉ぎ・うま酒 かこいや 銀座七丁目店

株式会社サッポロライオン（本社・東京都中央区、社長・三宅祐一郎）は、「くつ炉ぎ・うま酒 かこいや 銀座七丁目店」のグランドメニューを2022年5月9日（月）よりリニューアルして営業します。

くつ炉ぎ・うま酒 かこいや

素材本来の持ち味が堪能できる本物志向の和食店です。魅力的な銘酒や本格焼酎を充実したラインアップでご用意し、幅広い層のお客様から支持を得ています。店内は、古民家の再生をテーマとし、温もりと懐かしさのある空間を演出しています。



上：たらばがにと北海幸の蒸籠蒸し
下：たらばがにの溶岩焼き

北海道が育んだ厳選素材をお届け『北海道食紀行』

「くつ炉ぎ・うま酒 かこいや 銀座七丁目店」ではさらにお客様に満足いただけるようにメニューを見直し、北海道素材を使用した料理をメインにリニューアルしました。

極熱溶岩石で蒸上げる「蒸籠蒸し」

直火で蒸し上げる通常の調理方法と違い、当店の蒸籠蒸しは灼熱の溶岩石に直接お湯を注ぎ、水蒸気で一気に蒸し上げます。

極上の旨味を引き出す「溶岩焼き」

遠赤外線で焼き上げることにより味と香りを閉じ込めます。外側は焼き目がついて香ばしく、中はふんわりと焼き上げます。

他にも、小樽祝津産のブランドホタテ「おタテ」、北海道産大豆「とよまさり」を使用した豆富料理、農林水産大臣賞を受賞した川瀬チーズ工房「フリル」のチーズを使用したチーズ料理などといった、北海道の魅力が詰まったラインアップです。

ドリンクも、厳選した北海道の地酒や、伝説のホップ ソラチエースだけを使った「サッポロ SORACHI 1984」樽生ビールをご用意します。

素材ひとつひとつに適した味付け、調理方法を合わせ、本日の一皿を仕上げます。職人の腕と、素材への愛情、お客様への感謝の思いを詰めたお料理を、どうぞこころゆくまでお楽しみください。

【店舗データ】

店名：くつ炉ぎ・うま酒 かこいや 銀座七丁目店
住所：〒104-0061 東京都中央区銀座 7-9-20 銀座ライオンビル 3F
電話番号：03-3571-5607
営業時間：月～木 17:00～22:00 金 17:00～22:30
土 12:00～22:00 日・祝 12:00～21:30

平均予算：5,000円

ホームページ：<https://www.ginzalion.jp/shop/brand/kakoiya/shop95.html>

※営業時間は自治体の要請などにより営業時間の変更する場合があります。公式HPにてご確認ください。

※お通し代 473円（税込）、ご飲食代の10%をサービス料として頂戴します。



サッポロライオンでは、お客様に安心してご飲食をお楽しみいただくため、感染防止の取り組みを徹底し営業しています。

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	営業統括部（広報担当） TEL：03-6264-6037 / E-mail：sln.kouhou@sapporo-lion.com
一般の方	お客様相談窓口 TEL：0120-848-136