

たくさんの種類を楽しめるハーフサイズのやきとりと
30分299円の大人のドリンクバー



おつまみにもハーフサイズを投入した新グランドメニュー

2015年6月9日（火）スタート

<http://yakitori-marukin.com/>

株式会社ゴールデンマジック（本社：東京都港区芝 代表取締役社長：山本 勇太）は、「やきとり〇金」（全国14店舗 ※15年6月5日）にて、2015年6月9日（火）より新グランドメニューの提供を開始いたします。



より気軽に飲みたい・食べたいという「やきとり〇金」お客様のニーズにお応えしたメニューに刷新

「やきとり〇金」では熱々のうちにより美味しい状態で、たくさんの種類が食べられるよう、小さなやきとりを丁寧に炭火焼きしてご提供しております。定番から希少価値の高い部位までバラエティーに富んだやきとりを60円（税別）から23種類ご用意しており、料理長が決めた“その日の美味しい部位を美味しい順番”でご提供する「おまかせ」でお召し上がりいただく食べ方をオススメしております。

今回の新グランドメニューでは、やきとりと一緒につまみもいろいろお楽しみいただけるようハーフポーションサイズの嬉しい価格のメニューが新登場いたしました。

やきとりだけでなく、自慢のおつまみから〆のご飯までぜひご注目ください。

「やきとり〇金」とは

一般的なやきとりは重さ約40gが平均的ですが「やきとり〇金」のやきとりは、一串が約20gと半分のサイズです。それはたくさんの種類を熱々の状態で、もっと美味しく召し上がっていただきたいという想いから作られています。

また、アルコールのドリンクバーを完備し、30分299円（1時間より承ります）でセルフサービスの飲み放題をお楽しみいただけます。アルコールは、生ビールはもちろん、ハイボールやサワー、焼酎をはじめとした約70種類のドリンクメニューを用意しています。

「やきとり〇金」の新グランドメニュー

<やきとり>



「つくね」各種 80円（税抜）

やきとりラインナップに、新たに明太・梅紫蘇・わさびつくねが登場。さっぱりとお召し上がりいただける一品です。

引き続き、人気の定番やきとりや希少価値の高い部位、女性に人気のある野菜串などバラエティーに富んだ23種類をご用意しております。

<赤身>



鮭切り落とし 390円（税抜）

人気のお刺身メニューが復活。少人数でも注文できる嬉しいサイズ。



馬刺し各種 390円（税抜）

馬刺しがハーフポーションのお手頃価格になって新登場。ごま塩・にんにくおろし醤油の味付けをご用意。

<はらの足し>



特大 赤海老串（マヨ・チリ）

各種 290円（税抜）

鶏だけでなく串物に大きな赤海老が登場。

<ごはんもの>



♫の茶わんカレー 390円（税抜）

♫の居酒屋カレーが初登場。飲んだ後にちょっと食べたい方に嬉しいお茶碗サイズ。



鶏塩ラーメンあおさ入り

580円（税抜）

やきとり屋自慢！鶏ガラをじっくり煮込んだ白湯スープのラーメン。



石焼き牛すじチャーハン

580円（税抜）

当店人気の石焼きシリーズ。とろとろの牛すじとふわふわ卵が美味。

他にもアサリの酒蒸しや手羽揚げ・とろとろ牛スジ玉子焼きなどのおつまみや、石焼き高菜ガーリックチャーハン・石焼きふわとろ鶏雑炊などのごはんものも新登場いたします。

「やきとり〇金」のやきとりへの熱いこだわり3か条

〇金の一番のおすすめ「串のおまかせ注文」



やきとりをより美味しい順番に召し上がっていただくために、「やきとり〇金」で一番おすすめしているのは串の注文の「おまかせ」です。お客様からストップとお声がけされるまでその日のおすすめをおいしい順番でご提供いたします。

串から外さずそのまま一口、二口が醍醐味



熱々の焼きたてを串から外さず一口、二口で食べるのがやきとりの醍醐味！と考え、「やきとり〇金」のやきとりは、お客様が焼きたて熱々で召し上がっていただけるよう、通常サイズの半分の1本約20gの食べ切りサイズにしました。

一番おいしい状態 = 焼き立て を味わっていただくために



「やきとり〇金」では“炭火焼き”にこだわったやきとりを熱々のうちに召し上がっていただくために、焼きあがるたび、その都度、お客様のもとへスピーディーにご提供することをモットーとしております。

「やきとり〇金」名物その1 秘伝のんにく壺



「やきとり〇金」のやきとりは“素焼き”でご提供しているため、各テーブルにつけだれをご用意しています。

2度漬け厳禁の“秘伝のんにく壺”は、関ヶ原たまり醤油・氷砂糖などをブレンドした基本の醤油ダレに3種類のんにくを配合しています。

①おろしにんにく

やきとりに絡みつく粘度とコクをブレンド

②ガーリックチップ

鶏の脂によく合う香ばしさをブレンド

③まるごとんにく

たれ全体に熟成感と風味をブレンド

「やきとり〇金」名物その2 大人のドリンクバー



「やきとり〇金」名物！「大人のドリンクバー」つまり「アルコールドリンクバー」です。30分299円でセルフサービスの飲み放題（1時間より承ります）で、生ビールはもちろんのことハイボール、サワー、焼酎をはじめとした約70種類のドリンクメニューを提供しています。アルコールの量や組み合わせをカスタマイズでき、時間の許す限り、好きなだけ堪能いただけます。ドリンクはオーダー制もあり、全て250円均一となっております。

やきとり 金 店舗一覧

八重洲本店 <http://r.gnavi.co.jp/e620732/>
新橋本店 <http://r.gnavi.co.jp/e620731/>
新宿本店 <http://r.gnavi.co.jp/g600118/>
飯田橋本店(※) <http://r.gnavi.co.jp/e620735/>
川口本店(※) <http://r.gnavi.co.jp/e620737/>
国分寺本店 <http://r.gnavi.co.jp/e620738/>
巢鴨本店 <http://r.gnavi.co.jp/e620739/>
田町本店 <http://r.gnavi.co.jp/e620726/>

(FC加盟店)

渋谷センター街店 <http://r.gnavi.co.jp/gcwh400/>
渋谷文化村通り店 <http://r.gnavi.co.jp/b1z7a7bj0000/>
西新宿店 <http://r.gnavi.co.jp/kkstx39u0000/>
御徒町店 <http://r.gnavi.co.jp/gcz6400/>
北千住店 <http://r.gnavi.co.jp/2ztxt7zm0000/>
関内店 <http://r.gnavi.co.jp/78v9298h0000/>

※飯田橋本店と川口本店では異なるメニューを提供しております。

<ゴールデンマジック会社概要>

■会社名 : 株式会社ゴールデンマジック
■所在地 : 東京都港区芝4-1-23 三田NNビル18階
■代表者 : 代表取締役社長 山本 勇太
■事業内容 : 飲食店の経営
■店舗数 : 東京・埼玉・千葉・神奈川・大阪・京都・兵庫 : 計89店舗(2015年6月5日時点)
■設立 : 2009年5月
■資本金 : 1億円
■URL : <http://www.golden-magic.com/>