



鶏焼き肉 囲

六本木の鶏焼き肉専門店「鶏焼き肉 囲（かこい）」
開店1周年記念！期間限定でマスタースドリーム半額にて提供！
秋の食材を取り入れた秋限定コーススタート！



「鶏焼き肉 囲（かこい）」は、2024年10月4日に開店1周年を迎えることから、お越しいただいた全ての皆様に感謝を込め、スペシャルなメニューや企画をご用意いたします。

●サントリーマスタースドリームを通常提供価格の半額で提供

一年を通して鶏焼き肉 囲は、オリジナル地鶏「きさ輝地鶏」の導入、アイコン的なシグニチャーメニュー「囲盛」や、春にはお花見限定メニューを提供し、多くのお客さまから大変ご好評をいただきました。

この度開店1周年を記念して、お越しいただいた全ての皆様に感謝を込め、対象期間中は、鶏焼き肉と相性の良い、サントリーマスタースドリームを通常提供価格の半額で提供いたします。

●一味違う中毒性のある「自家製醤油ダレ」

ツケダレも1周年を機にアップデート。ご好評いただいております鶏本来の味をお楽しみいただける塩に加えて、「ああ、白米が食べたい！」と言葉してしまうような、「自家製醤油ダレ」を提供いたします。これまでのダレとは一味違う、アップデートされた中毒性のある新しいダレと一緒に鶏焼き肉をお楽しみください。

●秋の食材をふんだんに使用した「囲の秋限定コース」

ご好評いただいているコース料理も、秋限定コースとしてスタート！
银杏やキノコなど、秋の恵みを感じる食材をふんだんに使用したコース内容となっております。
一品料理から鶏焼肉、締め料理まで楽しめる秋限定コースをお楽しみください。

●年末年始の宴会プラン「幹事様無料特典（年末年始宴会プラン）」

鶏焼き肉 囲では、年末年始の宴会プランの先行予約を開始しております。10月中に8名以上の宴会をご予約の方限定で、幹事の方限定無料の特典を付与いたします。忘年会、新年会にぴったりな飲み放題付きコースや貸切プランなど、用途や人数に合わせてご用意しておりますので、詳細は、各種予約サイトよりご確認ください。

◆オーナー/プロデューサー 見富右衛門のコメント

おかげさまで「鶏焼き肉 囲」が1周年を迎えることができました。まだ都内では珍しかった鶏の焼肉専門店を応援いただき、誠にありがとうございます。皆様の日頃のご愛顧と感謝を込めて、乾杯のビールとしてマスターズドリームを半額で提供させていただきます。また、末長く通っていただけるお店を目指し、皆様からのアドバイスも参考にさせていただき、癖になる自家製の醤油ダレの開発に至りました。一周年のタイミングで提供を始めますので、ご好評いただいております塩と共に楽しみください。

さらに、年末年始プランの応募もスタートさせていただきます。広々とした店内は全て掘り炬燵、心安らぐ空間で大切な方々と語り合うひと時をお過ごしください。

◆「鶏焼き肉 囲」について

昨年10月にオープンした「鶏焼き肉 囲」は、南麻布で人気の「鳥匠いし井ひな」に続き、大阪の名店「鳥匠いし井」の石井吉智氏と見富右衛門が再びタッグを組んだ鶏専門の焼肉店。良質な素材を仕入れ、串打ちの工程などを省き、今話題の鶏焼肉の新しいスタイルで提供をすることで、幅広い方にご好評いただいております。

また、今年1月より提供開始した「きさ輝地鶏」は、鹿児島・霧島の肥沃な大地でのびのびと育ち、力強い旨味を湛えた囲のオリジナルの地鶏です。名前の由来は、打倒天草大王。大王に勝つことができるのは大王の后という意味で「后」から由来し、これをひらき、輝という字を入れることで縁起の良いブランド名として表現しました。

◆サントリーマスターズドリーム半額提供について

提供期間：10月5日（土）・10月6日（日）

時間：17:00~23:00

料金：通常価格：税込880円



◆「幹事様無料特典（年末年始宴会プラン）」について

① 飲み放題付き 全10品 2時間制

② 飲み放題付き 全10品 3時間制

※貸切はお問合せください。

予約受付期間：10月5日（土）～

提供期間：11月18日（月）～2月14日（金）

時間：17:00~23:00

料金：① ¥10,000（税込）/名 ② ¥12,000（税込）

予約：Instagram DM または、各予約サイトにて承ります。

Instagram @toriyakiniku_kakoi

https://www.tablecheck.com/ja/toriyakiniu-kakoi/reserve/message?utm_source=instagram

◆店舗概要

名称：鶏焼き肉 囲（読み：かこい）

住所：東京都港区六本木7-5-11 カサグランデミワ 2F

営業時間：平日 17:00~23:30 / 土日祝 16:00-23:30

ラストオーダー：フード 22:30 / ドリンク 23:00

定休日：不定休

< 本件に関するお問い合わせ先（報道関係） >

「鶏焼き肉 囲」PR事務局（株式会社サニーサイドアップ内）

担当：星(080-4652-4607)、渡邊、清水 e-mail：kakoi@ssu.co.jp