

ミシュラン一ツ星「鳥匠いし井」石井吉智氏とグルメ活動家 見富右衛門が手掛ける
六本木「鶏焼き肉 囲」2周年記念！新メニューリリース
新名物「コラーゲンたっぷり！地鶏白湯鍋」と「カラダを整える！清湯薬膳鍋」提供開始



六本木の鶏焼き肉専門店「鶏焼き肉 囲（かこい）」は、2025年10月4日に開店2周年を迎え、新たに2種類の鍋メニューの提供を開始いたします。

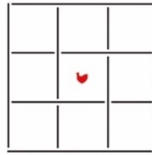
「鶏焼き肉 囲」は、ミシュラン一ツ星「鳥匠いし井」石井吉智氏と東京都内で6店舗を展開するグルメ活動家・見富右衛門がタッグを組んで誕生した鶏焼き肉専門店です。

今回登場する「コラーゲンたっぷり！地鶏白湯鍋」は、鶏ガラを6時間以上じっくり煮込んだ濃厚白湯スープに、地鶏の多彩な部位や鍋専用の親子つくねを合わせた特製鍋。コラーゲンたっぷりで美容にも嬉しく、鶏の旨みをべまで存分に楽しめるように仕上げました。

さらに「カラダを整える！清湯薬膳鍋」も同時スタート。鶏の清湯をベースに八種類の薬膳を合わせた特製スープで、地鶏のモモ肉やセセリ、ハラミといった希少部位、そして季節の野菜とともに味わえる、身体にやさしい薬膳鍋です。

2周年を機に、「鶏焼き肉」と「鶏鍋」の二大看板で、より幅広いシーンに寄り添えるお店を目指してまいります。

＜本件に関するお問い合わせ先（報道関係）＞
はらぺこ PR 事務局（株式会社サニーサイドアップ.内）
担当：二宮(080-7640-0296)、神永(080-4195-9222)、清水
e-mail：harapeco@ssu.co.jp



鶏 焼 き 肉 囲

◆概要

「コラーゲンたっぷり！地鶏白湯鍋」コース（要予約）

内 容：肉盛り合わせ / 親子つくね / 胸肉しゃぶしゃぶ / 野菜盛り合わせ

その他コース：前菜、季節の逸品料理 3品、デザート

価 格：6,500 円(税込)

「カラダを整える！清湯薬膳鍋」コース（予約なし可）

内 容：肉盛り合わせ / 自家製ワンタン / 胸肉しゃぶしゃぶ / 野菜盛り合わせ

その他コース：・前菜・季節の逸品料理 3品・デザート

価 格：6,500 円(税込)

提供開始日：10月4日(土)

予 約 方 法：インスタグラム DM または、各予約サイトにて承ります。

インスタグラム：[@toriyakiniku_kakoi](https://www.instagram.com/toriyakniku_kakoi)

予約サイト：<https://x.gd/MzCjy>

◆オーナー/プロデューサー 見富右衛門のコメント

このたび「鶏焼き肉 囲」が2周年を迎えることができましたのは、日頃からご来店くださるお客様や生産者の皆様、そして支えてくださるすべての方々のおかげです。心より感謝申し上げます。

今回新たに鍋メニューを加えることで、鶏肉の新しい魅力や可能性をさらに多くの方に感じていただければと思っています。これからも「囲」ならではの鶏の世界を広げてまいります。

◆「鶏焼き肉 囲」について

2023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。

◆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：17:00～23:30

ラストオーダー：フード 22:30 / ドリンク 23:00

定 休 日：不定休

座 席 数：46席（全席掘りごたつ）



<本件に関するお問い合わせ先（報道関係）>

はらぺこ PR 事務局（株式会社サニーサイドアップ.内）

担当：二宮(080-7640-0296)、神永(080-4195-9222)、清水

e-mail：harapeco@ssu.co.jp