



鶏焼き肉 囲

六本木にニューオープンの鶏焼き肉 囲（かこい）
「囲 花見特別コース」を3月16日より期間限定で提供開始
～ 満開の桜を独り占めできる店内でお花見ディナーを満喫 ～



※写真はイメージです。

「鶏焼き肉 囲（かこい）」は、囲のオリジナル地鶏「きさ輝地鶏」を使用した「囲 花見特別コース」を、3月16日（土）～3月31日（日）の期間限定で提供を開始します。

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です。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、幅広い方楽しんでいただける新店となっています。

桜の咲く季節には、六本木の星条旗通りに面した大きな窓の先に聳え立つ桜の木が満開になり、店内からお花見をしながらお食事をお楽しみいただけます。オープンしてから初めての桜の季節を迎える3月に提供を開始するお花見限定ディナーコースは、囲のオリジナルの地鶏「きさ輝地鶏」をはじめとした使用した地鶏を存分に楽しめるコースです。デザートには、オリジナルの本格的な和菓子（3色団子に見立てた3色アイス）をご提供します。また、広々とした空間を利用した全席掘りごたつの店内は、ご予約限定で貸し切りも可能です。

「鶏焼き肉 囲」のこだわりが詰まった「囲 花見特別コース」を、桜を独り占めできる店内で、これまでの焼肉とは一味違うスタイルでご堪能ください。

◆オーナー/プロデューサー 見富右衛門のコメント

待ちに待った桜の季節。ようやく鶏焼き肉 囲で初めてお花見を楽しんでいただける季節を迎えます。大きな窓の先に聳え立つ桜を見ながら、大切な方々と火を囲み、きさ輝地鶏をはじめとした旨み溢れる地鶏をご堪能ください。

<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：渡邊(080-9686-4598)、清水、e-mail：kakoi@ssu.co.jp

◆オリジナル地鶏「きさ輝地鶏」について

今年1月より提供を開始している「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。

◆「囲 花見特別コース」概要

- お花見コース 提供メニュー

よだれ鶏

梅しそ胸肉

囲箱

鶏つくね

たこ焼き風メンチカツ

鶏油そば

鶏スープ

3色団子に見立てた3色アイス

◆概要

予約受付期間：3月1日（金）～3月31日（日）

提供期間：3月16日（土）～3月31日（日）

時 間：水～金 17:30～22:30／土、日 12:00～22:30

※平日において10名以上のご予約の場合17時より早い時間でもご予約可能です。

料 金：¥10,000（税込）2時間 飲み放題

予 約：Instagram DMにて承ります。

花見プラン希望と明記の上、当店InstagramアカウントまでDMをお送りくださいませ。

Instagram @toriyakiniku_kakoi

*お席によっては桜までの距離が遠いお席となる可能性もございます。あらかじめご了承下さい。

*期間は、ウェザーニュースに基づき設定しておりますがゆえに、開花が前後する場合がございます。

ご予約日に開花不足、散っていた等が起きる可能性もございますので、予めご容赦ください。

◆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：17:30～22:30

ラストオーダー：フード 21:40／ドリンク 22:00

定休日：月曜日・火曜日

座席数：46席（全席掘りごたつ）

Instagram：@toriyakiniku_kakoi



<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：渡邊(080-9686-4598)、清水、e-mail：kakoi@ssu.co.jp