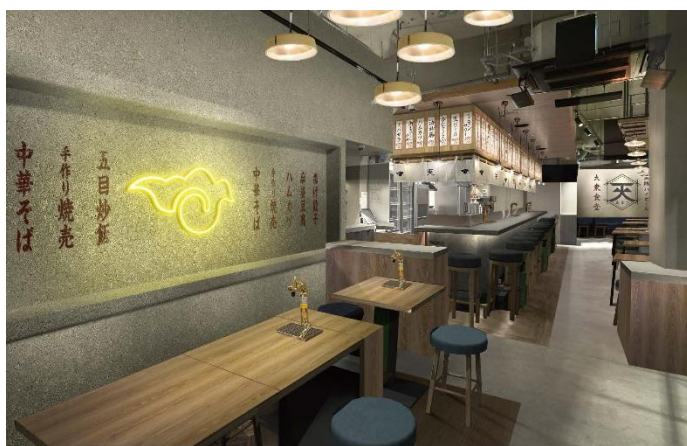




大阪から関東に初上陸！セルフの卓上サーバーで ハイボールの飲み放題と街中華が楽しめる 大衆食堂「あまつ」千葉駅前店オープン！

株式会社第一興商は、ハイボールのセルフ飲み放題と町中華が楽しめる大衆食堂「あまつ」を、2022年6月18日に千葉県・千葉市にオープンします。今年3月に大阪・お初天神にオープンした店舗が好調なことから、このたび2号店を関東に初めて出店します。



■あまつ千葉駅前店 店舗概要

所在地 : 千葉県千葉市中央区富士見2-25-1 1F (千葉ショッピングセンタービル内)
 電話番号 : 043-202-2140
 アクセス : JR千葉駅東口／京成千葉駅 徒歩2分
 開店日 : 2022年6月18日(土)
 営業時間 : 月～木 16:00～翌0:00 (L.O.23:00、ドリンクL.O.23:30)
 金・祝前 16:00～翌5:00 (L.O.4:00、ドリンクL.O.4:30)
 土 14:00～翌5:00 (L.O. 4:00、ドリンクL.O.4:30)
 日・祝 14:00～翌0:00 (L.O.23:00、ドリンクL.O.23:30)
 定休日 : なし
 店舗面積 : 89.88平方メートル
 座席数 : 49 (うちカウンター12)
 駐車場 : なし
 フード : 41種類
 ドリンク : 19種類
 平均客単価 : 夜2,300円
 URL : <https://r.gnavi.co.jp/a37eayxa0000/>
 運営会社 : 株式会社第一興商



当社は、今後も顧客ニーズや立地特性に応じた魅力ある店舗づくりやサービスを展開し、顧客満足度を追求することで集客向上を目指します。



自家製焼き餃子（7個） 495円

香り高いにんにくと野菜、
挽き肉のバランスにこだわった餃子



揚げ焼売（4個） 495円

粗挽き肉にたけのこ、椎茸、キクラゲな
ど、ゴロゴロした具材感の手作り焼売
揚げることで香ばしさが加わりました



塩昆布ピーマン 429円

ピーマンの食感にほど良い塩味の
たくあんがアクセントとなった、箸休めに
お勧めの一品



なるとそてー 辛子マヨ 473円

火を入れることでうま味がアップ
どこか懐かしい味



油淋鶏 759円

からりと揚げた鶏肉に特製だれを絡めて
お酒にもごはんにも相性抜群



麻婆担々TKG 473円

うま辛肉みそと卵黄のkok
当店オリジナルメニュー

◇大衆食堂あまつ

2022年3月に大阪・お初天神に第1号店をオープン。町中華と大衆食堂メニューが全卓設置のセルフで注ぐハイボールとともに楽しめます。各テーブルに設置したセルフハイボールタワーは、60分550円からの価格設定で、好きな量を存分に楽しめます。*

餃子をモチーフとした雲を形取った店舗のロゴマークは、“天（あまつ）”にも登るおいしさを追求した証です。

その自慢の“自家製焼き餃子”の餡は、豚の粗挽き肉とキャベツ、白菜、長ネギ、ニラ、にんにく、しょうがを絶妙なバランスで配合、食材の食感を残しながらもジューシーな味わいを実現しました。

そのほか、“揚げ焼売”、“油淋鶏”、“麻婆担々TKG”など、町中華ならではのメニューや、“塩昆布ピーマン”、“なるとそてー”など、大衆酒場で人気の小皿料理を取りそろえました。

* 税込み/30分延長ごとに363円

大衆食堂あまつ <https://dkdining.com/shop/amatsu/>

