

焼ふぐ名店「夢鉄砲」が天然とらふぐの最高級店を 東京・南青山にオープン。

贅を尽くした至福の空間で、焼きふぐと創作料理を愉しむ。

2024年9月12日

大阪上本町に本店を構え、また東京中目黒でも食通を唸らせる焼ふぐのパイオニア「焼ふぐ 夢鉄砲」が、東京・南青山の地で、天然とらふぐを使用した高級業態「焼ふぐ 夢鉄砲 天 (SORA)」をオープンします。

新店舗の「夢鉄砲 天 (SORA)」は、五感を刺激する圧倒的な非日常を体感していただくお店です。

ふぐのプロフェッショナルであるシェフが、お客様の目の前で天然とらふぐを絶妙な火加減で焼き上げ、その他季節に合わせた創作ふぐをコースでお出しします。

また様々な料理やシチュエーションに合わせたワインや日本酒もご用意。

料理にとって衣装である器、空間、香りや音もこだわりと最高級を極めました。

ぜひお料理とともに非日常の贅を尽くした時間を楽しみください。



#### ■天然とらふぐの 季節のおまかせコース

下関から届く厳選された「トップクラスの天然とらふぐ」を使った、焼ふぐをメインとしたコース。

さらに世界の料理でアレンジした、天然とらふぐの新しい楽しみ方も季節ごとにご提供。

ふぐの常識を覆す逸品の数々、天然とらふぐならではの引き締まった身質、力強い弾力に歯ごたえ、旨味を余すところなくご堪能いただけます。



もともと夢鉄砲は、てっさやてっちりといったふぐのスタンダードなメニューでなく、美味しさと味わい方を追求して辿り着いた「焼ふぐ」の専門店。

現在では、「焼ふぐ」と言えば「夢鉄砲」と言われるパイオニアとして食通を唸らせています。

塩やタレで味付けされたふぐを、網の上でじゅうじゅうと焼く。焼くと程よく身が締まり、ぷりぷりの食感と滴る旨味があふれ出します。

## ■ドリンクについて

### 【ワイン】

当店では、経験豊富なソムリエが厳選した 400 本以上のワインをセラーに常備。美しいワインセラーに収められたワインは眺めるだけでも気持ちが上がります。お料理とお好みに合わせて、料理にとの最高のマリァージュをお楽しみいただけます。



### 【ひれ酒】

ふぐと言えばひれ酒。天然とらふぐのヒレとそれに合う厳選された日本酒を使用。

ひれ酒は飲む前に炎で炙ってお出します。

その美しい青い炎を楽しんでからお召し上がりください。

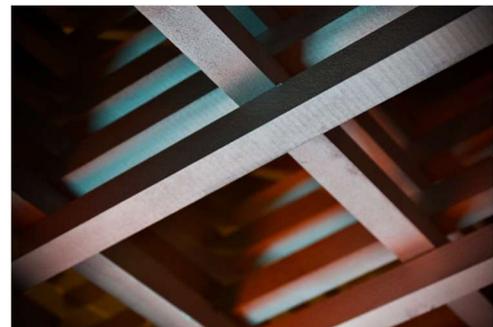


## ■五感を刺激する空間

### 【空間】

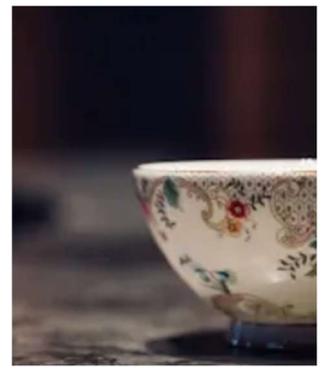
過去に幾度となく食することが禁じられたふぐ。約 150 年前、明治維新や文明開化が行われた頃に禁が解けました。現在私たちがふぐを食べることができるのは、古人のおかげと考えます。

古人へのオマージュと、古きよき日本建築へのリスペクトを払い、当時の融合文化を現代風に解釈しネオ東京として題したデザイン。空間の随所・細部にまでそのこだわりを表現しています。



### 【器】

料理にとっての衣装である器。厳選された漆器、磁器には、日本らしさを感じる四季折々の自然や花鳥風月が美しく表現されています。輪島塗漆器、伊万里焼、信楽焼、そしてアンティークの貴重なグラス等、お料理とともに楽しみください。



### 【音や香り】

天 (SORA) では、少し堅苦しく真面目な印象のある和の空間を良質な音楽で心地よい空間を作っています。

また樹木の枝葉から採取されたエッセンシャルオイルをブレンドした香りで空間演出。お料理を邪魔せず、上品で凛とした空間を香りで彩っています。



## ■店舗情報

店舗名：焼ふぐ 夢鉄砲 天 (SORA) 南青山店

住所：〒107-0062 東京都港区南青山 2 丁目 5-9

Aristo 南青山 II 1 階

電話：03-6271-5029

営業時間：火～土 17:30～23:00 (最終入店 20:00)

定休日：日祝月・GW・お盆・年末年始

公式サイト：<https://yume-teppo.com/sora/>

※9/19 までは告知サイトとなっております。



## ■運営会社

社名：株式会社 NOREN&LINKS

公式サイト：<https://norenandlinks.com/>

本件につきましての取材等のお問い合わせは下記までお願いいたします。

担当：新井

連絡先：info\_noren@norenandlinks.com