



くらしとまちに
新しいストーリーを

〈NEWS LETTER〉

2024年11月27日

株式会社ジェイアール東日本都市開発

日比谷OKUROJIに新たな美食スポットが誕生！ 「蕎麦前 一心」が新規オープン！

日比谷OKUROJIでは、11月28日（木）に、国産蕎麦粉を100%使用した十割蕎麦が自慢の「蕎麦前 一心」が新規オープンいたします。専門店こだわりの逸品をぜひご賞味ください。

11月28日(木)OPEN 「蕎麦前 一心」

江戸時代、江戸には約3000件の蕎麦屋が存在し、昼は食事処、夜は大人の社交場として賑わっていました。「蕎麦屋」は本来、みんなに愛される、今でいう「オールデイズダイニング」のような場所でした。

特に夜は「蕎麦前」という、「肴」と「地酒」を楽しみ、蕎麦でべる「粋」な飲み方が江戸にはありました。

令和の時代に 日比谷で「蕎麦前」文化を大復活。厳選された国産蕎麦粉100%の十割蕎麦、鮮魚、天ぷら、多彩な肴、厳選された地酒を取り揃えており、平日は27時まで営業。昼でも夜でも毎日でもお楽しみいただける「オールデイズ蕎麦ダイニング」をOPEN致します。

- オープン日：2024年11月28日(木)
- 営業時間：平日 17:00～27:00 土 12:00～24:00 日祝 12:00～23:00
- 場所：日比谷OKUROJI H10区画



当店自慢の十割蕎麦

雪コース	月コース	華コース
<ul style="list-style-type: none"> 蕎麦屋の肴三品 季節のカラゲ 白身魚のネギばん酢 鮎ハラス 蕎麦つけ焼焼 大徳老マンゴーマヨ 季節のお新香 せいりん やけ蕎麦 デザート 	<ul style="list-style-type: none"> 蕎麦屋の肴三品 青ネギしんじゆカラゲ 季節のお造り 柴崎の文化干し焼き 大徳老マンゴーマヨ 焼き干し天ぷら 全席焼き 季節のお新香 六種類から選べるお蕎麦 デザート 	<ul style="list-style-type: none"> 蕎麦屋の肴三品 青ネギしんじゆカラゲ サトウの肴身揚げ 白身魚の薄造り 星アゲのトロトロ のどぐろ焼 徳老しんじゆと種草 全席焼き 季節のお新香 八種類から選べるお蕎麦 デザート

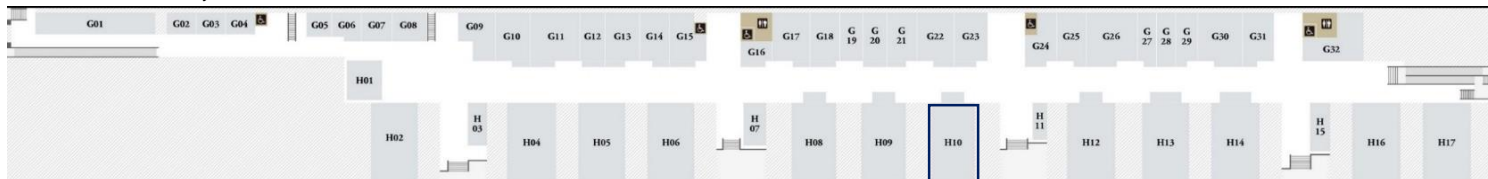
さまざまなご宴会にご利用できる
コースを各種ご用意しております



そばの出汁で食するしゃぶしゃぶ

※写真はイメージです。

【日比谷OKUROJI 店舗配置図】



←有楽町駅

11/28オープン「蕎麦前 一心」

新橋駅→

日比谷OKUROJI基本情報

- 【住所】東京都千代田区内幸町一丁目7番1号
- 【公式HP】<https://www.jrtk.jp/hibiya-okuroji/>
- 【公式instagram】@hibiya_okuroji_official
- 【アクセス】地下鉄「日比谷駅」「銀座駅」「内幸町駅」「有楽町駅」「新橋駅」徒歩6分
JR「有楽町駅」「新橋駅」徒歩6分



【お問合せ】株式会社ジェイアール東日本都市開発 開発事業本部

阿久澤：jakuzawa@jrtk.co.jp 田中：miho-tanaka@jrtk.co.jp 大久保：s-okubo@jrtk.co.jp (電話：03-5334-1097)