



和食を“リ・デザイン”し、新しい和食文化でおもてなし 「808 TOKYO(ハチマルハチ トーキョー)」

UberEATSでのデリバリーサービスを開始！

店舗では食べられない“特製御膳”や大人気の“酒粕プリン”をお届け

株式会社Holyday(本社:東京都港区)が展開する「808 TOKYO(ハチマルハチ トーキョー)」は、2017年7月より、UberEATSでのデリバリーサービスを開始いたしました。

2017年6月にグランドオープンした「808 TOKYO」は“WASHOKU RE DESIGN”をテーマに、既成概念にとらわれない和食を提供するお店です。古き良き和の伝統を重んじつつも、文化や時代を敏感にとらえ、現代を生きる皆様の五感を刺激し満足させる、新しい食の愉しみ方をご提案しています。

店舗で提供しているメニューは、月替わりの「季節のおまかせ(¥10,000)」1コースのみとなっておりますが、UberEATSでは「808TOKYO」のフードメニューを単品でお楽しみいただくことが可能になっております。また、月替わりでのコースでは提供していない特別な御膳なども、UberEATS限定でお楽しみいただけます。

和食本来の流れや作法にとらわれない“リ・デザイン”された「808TOKYO」の和食を、家庭やオフィスでもお楽しみください。

<UberEATS 提供メニュー>

1. 鴨と鶏の軟骨そぼろ御膳・フォアグラと西京漬け卵添え
1,600円



鴨と地鶏をそぼろにすることで、しっとり濃厚なそぼろご飯に仕上がっています。ソテーしたフォアグラと3日西京漬けした卵の黄身を添えており、一度食べたらその濃厚さにやみつきになること間違いなしです。

2. 808特製すき焼き御膳・西京漬け卵添え
1,970円



国産和牛サーロインを使用した特製すき焼きです。卵の代わりに西京漬けにした卵の黄身を添えているので、古き良き和食の中にも、新しさを感じることもできるお弁当です。



808 TOKYO

3. 熟成甘鯛の昆布締めちらしの木の芽を添え

1,970円



4日間熟成させた天然の甘鯛を、風味豊かな昆布酢飯の上に敷き詰めました。熟成する事で旨味がギュッと凝縮し、他には味わえない仕上がりになっています。甘鯛には味もしっかりとついており、お醤油は必要ありません。

4. 酒粕と和三盆のプリン

385円



酒粕と和三盆でなめらかなプリンを作りました。店舗で提供する月替わりのコースでも、必ず最後のデザートとして提供している、「808TOKYO」の定番メニューです。

※一部画像はイメージです

<デリバリー概要>

■デリバリー受付時間 : 11:30~22:00 (日・祝を除く)

注文・予約はこちら

https://www.ubereats.com/tokyo/food-delivery/808tokyo/mqdcQog6RAuuV_YhQ1_WDw/

<店舗概要>

- 店名 : 808 TOKYO (ハチマルハチトウキョー)
- 住所 : 東京都港区西麻布1-1-1 エッジビル2階
- 電話番号 : 03-6804-6543
- 営業時間 : 17:00~23:00
- 定休日 : 日曜、祝日
- 客席 : 38 席
- URL : <http://808tokyo.com/>

