

蕎麦屋で一杯。現代の粋な蕎麦屋が池袋に出店 『ソバキチ 池袋東武店』 2016年5月27日(金)オープン

池袋駅西口地下にグランドオープン! 「イケチカ ダイニング」内

株式会社フォーシーズ(東京都港区南青山 社長:浅野幸子)は、お酒と共に蕎麦を楽しむ新感覚の蕎麦屋『ソバキチ』の3号店を、2016年5月27日(金)に池袋西口地下にグランドオープンする「イケチカ ダイニング」内にオープンいたします。

『ソバキチ』は、“蕎麦屋で一杯”をコンセプトに、昼は本格蕎麦を中心に、夜はお酒を片手に特製の蕎麦や自慢の串天をお楽しみいただける現代の粋な蕎麦屋です。丸の内ハウス店、名古屋 金山店に続く3店舗目を新店とする「イケチカ ダイニング」は、「働く女性がちょっと一息つける都会のプチオアシス」をコンセプトに掲げる、同僚とのランチでも仕事帰りにおひとりでも気軽に立ち寄れる空間で、ソバキチの雰囲気がいびつたりです。

■コンセプトは、“蕎麦屋で一杯”。お酒片手に楽しめる新感覚の蕎麦屋

“蕎麦屋で一杯”をコンセプトに、お酒と共に蕎麦を楽しむスタイルを提案していきます。

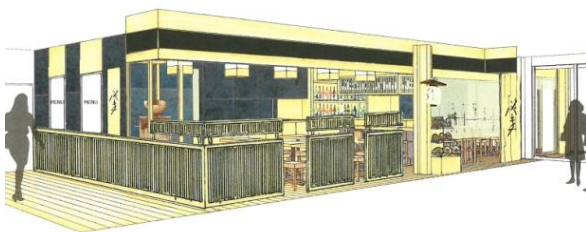
従来の蕎麦屋のスタイルを越え、お酒を片手に季節のおつまみを味わいながら、最後にお蕎麦でしめるという新しい楽しみ方ができる蕎麦屋です。看板メニューである蕎麦を楽しんでいただくだけでなく、1本から注文できる名物串天や、通もうなる酒の肴をご用意しました。

■挽き立て・打ち立て・茹で立ての「蕎麦」と、だし・醤油・味醂にこだわった自家製の「つゆ」

蕎麦は自家製の二八蕎麦を提供。店頭で石臼で、北海道産をはじめとする厳選した蕎麦の実を挽いて、店舗で製麺しています。つゆは、利尻昆布と国産の鰹の出汁を使用。本格的な江戸前蕎麦をお楽しみいただけます。

■スタイリッシュでアットホームな店舗デザイン

店舗デザインは、レストランデザイン等で定評のある橋本夕紀夫デザインスタジオが担当。スタイリッシュでありながら、大人が楽しむのにふさわしい落ち着いた空間となっています。グラフィックデザインは長友啓典氏が担当。オリジナルデザインの「カエル達」が、ふらっと立ち寄ってお酒を楽しんで頂ける、アットホームで粋なお店の雰囲気を表現していきます。



【ソバキチ 池袋東武店 店舗概要】

- ◇店舗名称 : ソバキチ 池袋東武店
- ◇所在地 : 東京都豊島区西池袋1-1-6 イケチカダイニング
- ◇TEL : 03-5956-5480
- ◇営業時間 : 11:00~23:00(L.O.フード22:00/ドリンク22:30)※定休日は施設に準ずる
- ◇オープン日 : 2016年5月27日(金)
- ◇店舗面積 : 23.63坪 ◇席数 : 50席

メニュー例

【お蕎麦】

◆ソバキチ名物 夜鳴きソバ	¥800
◆もりソバ	¥600
◆冷やしたぬき	¥750
◆おろしソバ	¥750
◆カレー南蛮	¥850
◆とろろソバ	¥800
◆大辛 豚つけソバ	¥850
◆天ソバ	¥1,200

(季節限定)

◆オクラと長芋ぶっかけソバ	¥800
◆茗荷ぶっかけソバ	¥850
◆穴子と夏野菜天ともりソバ	¥1,100

【ランチタイム】

◆半熟卵天ぷら丼とソバのセット	¥700
◆山かけとろろ丼とソバのセット	¥800
◆親子丼とソバのセット	¥800
◆天丼とソバのセット	¥900
◆ロースカツ丼セット	¥900

【一品】

◆味噌もつ煮	¥400
◆ソバキチ名物 串天 1本	¥120~
(盛り合わせ5本 ¥650 / 8本 ¥1,000)	

◆柚子ふり大根返し漬け	¥380
◆イカの塩辛	¥400
◆こだわりの板わさ	¥520
◆肉味噌しゃもじ焼き	¥460
◆豚肉メンチカツ	¥580

(季節限定)

◆エシヤレット 南蛮味噌添え	¥400
◆山葵の茎の醤油漬け	¥480
◆小鰯の南蛮漬け	¥580

【甘味】

◆黒糖アイス	¥400
◆冷たいシルコ 白玉入り	¥480



ロースカツ丼セット



串天盛り合わせ8本



ソバキチ名物 夜鳴きソバ



穴子と夏野菜天ともりソバ

※価格・内容に変更する場合がございます ※価格はすべて税別です ※写真はイメージです