


 2016年10月4日
株式会社フォーシーズ

～こだわりの本格そば店が神奈川初出店!!～ 自家製本格そばを粋に楽しむ「吉祥庵」

2016年10月6日(木) ららぽーと湘南平塚1階にオープン



株式会社フォーシーズ(東京都港区 社長:浅野 幸子)は、2016年10月6日(木)、神奈川県平塚市に開業する「ららぽーと湘南平塚」内に、伝説のそば職人・高橋邦弘名人の指導のもと東京・目白に誕生した「そばや 吉祥庵」の7店舗目をオープンいたします。

三井ショッピングパーク ららぽーと湘南平塚は、“ひらつかりビング～My Third Place～”をコンセプトに、いつでも気軽に誰とでも訪れたいくなるサード・プレイスを目指し、全ての人を楽しめる246店舗が集結する施設です。1Fのレストランゾーン「湘南 Kitchen Street」には神奈川県初出店 6 店舗を含む12 店舗が出店し、お食事だけでなく、“集い”をテーマにお客さま同士や生産者、ペットとの交流を深め、さまざまな「食」のシーンに対応するスペースとなっています。

今回出店する「吉祥庵(きっしょうあん)」は「そば打ちの神様」と呼ばれる伝説のそば職人、高橋邦弘名人の指導のもと誕生いたしました。厳選した北海道産のそば粉を店内の石臼で製粉して作る、「挽きたて」「打ちたて」「茹でたて」にこだわったコシのある香り豊かな二八そばは、だしのきいた江戸前のつゆとよく合います。

「そば屋で一杯」を楽しむ、そば以外のメニューも充実を図っており、季節ごとに旬の食材を使用した一品料理や、厳選した地酒もご用意しておりますので、様々なシーンでお使いいただけます。

南平塚の特徴をデザインに取り入れた快適なららぽーと湘南平塚で、「吉祥庵」こだわりのおそばをお楽しみ下さい。

《「吉祥庵」ららぽーと湘南平塚店 概要》

- ◇店舗名称 : 「吉祥庵」ららぽーと 湘南平塚店
- ◇所在地 : 神奈川県平塚市天沼10-1
ららぽーと湘南平塚1F
- ◇TEL : 0463-25-1128
- ◇営業時間 : 11:00～22:00(L.O.21:00) ※定休日は施設に準ずる
- ◇オープン日 : 2016年 10月 6日(木)
- ◇店舗面積 : 34坪 ◇席数 : 49席



【メニュー例】

《昼メニュー》

- ◆カツ丼とそば 950円
- ◆炊き込みご飯と小海老のかき揚げ天そば 1,300円
- ◆柚子いなりとそば 800円
- ◆海老と季節野菜の天そばと炊き込みご飯 1,300円
- ◆天丼(海老2本・茄子)と 1,350円

《夜の一品》

- ◆あつあつふっくら玉子焼き 610円
- ◆名物 味噌もつ煮 500円
- ◆名物 小田原産 こだわりの板わさ 550円
- ◆三崎 鮪のづけとオクラと長芋のサラダ 860円

《天ぷら》

- ◆季節の天ぷら
 - ・茅ヶ崎 伊右衛門農園の野菜天 850円
 - ・秋鱧 梅肉天ぷら 850円
 - ・いろいろ茸の天ぷら盛り合わせ 850円
- ◆天ぷら
 - ・大海老の天ぷら 650円
 - ・海老天と野菜の天ぷら盛り合わせ 1,000円

《そば》

- ◆季節のおすすめそば
 - ・柚子切りそば 900円
 - ・三種茸の肉そば 1,100円
- ◆温かいそば
 - ・かけそば 800円
 - ・カレー南蛮 990円
- ◆冷たいそば
 - ・もりそば 700円
 - ・ざるそば 780円

《吉祥庵のどんぶり》

- ・吉祥庵の天丼 1,100円
- ・親子丼 900円
- ・ロースカツ丼 950円



〈昼〉炊き込みご飯と小海老のかき揚げ天そば



〈昼〉カツ丼とそば



名物 味噌もつ煮



三種茸の肉そば

※価格は全て税別です ※価格は変更になる可能性があります。
 ※天候や調達の都合により食材が変更になる可能性があります。