

## 蕎麦屋で一杯。現代の粋な蕎麦屋が東京ドームシティに出店 『ソバキチ 東京ドームシティラクーア店』2018年3月20日(火)オープン!! 東京ドームシティ ラクーア1階にグランドオープン

株式会社フォーシーズ(東京都港区 代表取締役社長: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4号店を、3月1日に15周年を向かえリニューアルが進む東京ドームシティラクーアの1階に2018年3月20日(火)オープンいたしました。



『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、イケチカ ダイニング店に続く4店舗目を出店する「東京ドームシティラクーア」は家族連れからお1人様まで一日楽しめる複合施設です。ソバキチではお昼はお得なセットメニューを夜はお酒と会う一品料理とこだわりの蕎麦をお楽しみいただけます。

### ■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、真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、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表現していきます。

#### 《店舗概要》

◆店舗名称	: ソバキチ東京ドームシティラクーア店
◆所在地	: 東京都文京区春日1-1-1ラクーアビル1階
◆TEL	: 03-5684-2400
◆営業時間	: 11:00~23:00(L.O.22:00)
◆オープン日	: 2018年3月20日(火)
◆店舗面積	: 30坪 ◆席数 : 52席

## おすすめメニュー

### ◆お蕎麦

- ・ソバキチ名物 夜鳴き蕎麦 ¥800
- ・もり蕎麦 ¥600
- ・おろし蕎麦 ¥850
- ・カレー南蛮 ¥870
- ・とろろ蕎麦 ¥920
- ・大辛 豚つけ蕎麦 ¥920
- ・天蕎麦 ¥1250



ソバキチ名物 夜鳴きソバ

### ◆季節限定のお蕎麦

- ・春の天もり蕎麦 ¥1500
- ・駿河湾産 桜海老かき揚げ天もり蕎麦 ¥1400
- ・浅利と芹の深川蕎麦 ¥1280
- ・たけのこと山菜の蕎麦 ¥1200



ロースカツ丼セット

### ◆ランチタイム

- ・海老天丼と蕎麦のセット ¥1000
- ・ロースカツ丼と蕎麦のセット ¥950
- ・親子丼と蕎麦のセット ¥880
- ・釜揚げシラス丼と蕎麦のセット ¥830
- ・山かけとろろ丼と蕎麦のセット ¥780



春の天もりそば

### ◆一品料理

- ・もつ煮込み ¥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 ¥600
- ・肉味噌しゃもじ焼き ¥460
- ・黒豚メンチカツ ¥580



串天盛り合わせ8本

### ◆甘味

- ・黒糖アイス ¥400
- ・冷たい汁粉 白玉入り ¥480
- ・汁粉 黒糖アイス ¥580

※価格内容に変更する場合があります。※価格は全て税込です。※写真はイメージです。