『もつ焼 串かつ あさちゃん 戸越銀座店』 9月1日(月)オープン 戸越銀座駅の目の前!『あさちゃん』ブランド初の串かつが登場!!

オープン記念は生ビール(中ジョッキ) 308円 🗓: 2025年9月1日(月)~4日(木)

株式会社フォーシーズ(東京都港区南青山 代表取締役会長兼CEO : 淺野 幸子)は、**『もつ焼 串かつ あさちゃん 戸越銀座店』** を2025年9月1日(月)にオープンいたします。オープンを記念して9月1日から4日の期間限定で、生ビール(中ジョッキ)1杯308円 (税込)で提供するキャンペーンを実施いたします。





名物のもつ焼に加え、『あさちゃん』ブランド初の串かつが登場!

- 今年4月に惜しまれつつ閉店した「やきとん あさちゃん 戸越銀座店」が戸越銀座駅 五反田行きホームの改札を出てすぐの「串かつ でんがな 戸越銀座店」旧地に場所を 移し、**『もつ焼 串かつ あさちゃん 戸越銀座店』**としてオープンします。
- 芝浦市場から毎日直送している新鮮な豚モツや鶏肉などを食べやすい串焼スタイルで提供する『あさちゃん』の魅力はそのままに、新たに「でんがな」の魂を受け継ぐ本格串かつを提供する、新しいコンセプトの店舗です。
- 『あさちゃん』の名物「もつ焼」をはじめ、「肉刺身」「もつ煮込み」に加え、山芋を ブレンドしたサクサクの衣と特製ソースが決め手の串かつをご堪能いただけます。 お仕事帰りの一杯からお食事まで、様々なシーンでご利用ください。

【オープン記念キャンペーン】 生ビール(中ジョッキ) 1杯 308円

2025年9月1日(月)から9月4日(木)の期間限定で生ビール(スーパードライ)中ジョッキを何杯でも1杯 308円で提供いたします!是非この機会にご来店ください。



店舗名称 : もつ焼 串かつ あさちゃん 戸越銀座店 所在地 : 東京都品川区 平塚2-17-11 マセビル1F

TEL : 03-5749-3200

営業時間 : 月~木 16時~23時 ラストオーダー22時30分

金 16時~23時30分 ラストオーダー23時 土 12時~23時30分 ラストオーダー23時30分

日祝 12時~23時 ラストオーダー23時30分 日祝 12時~23時 ラストオーダー23時30分

オープン日: 2025年9月1日(月) 席数: 80席(外席含む)

≪オープン記念キャンペーン概要≫

期間:2025年9月1日(月)~9月4日(木)

価格(税込):308円

対象ドリンク:生ビール(スーパードライ)中ジョッキ



あさちゃん名物の「もつ焼」

≪もつ焼 串かつ あさちゃん 戸越銀座店 おすすめメニュー≫

もつ焼 名物

各種 187円~

- ・レバー
- ・はつ
- ・タン下
- ・かしら
- ・ハラミ
- ・しろ
- てっぽう
- ・ガツ
- ・タン など



肉刺身 名物 各種 638円~

- ・ガツ刺し
- れば刺し
- ・タン刺し
- ・鶏ハツ刺し
- ・とろレバユッケ



あさちゃんの煮込み 各 528円

- ・もつ煮込み
- ・ 牛すじ煮込み



もつ煮込み

串かつ 各種 143円~

- ・とうもろこし
- •牛
- ・鶏むね
- ウィンナー
- 玉ねぎ
- •椎茸
- •紅生姜
- うずらの卵
- イカ
- ・きす
- ・ししとう
- ・レンコン
- ・アスパラ など



でんがなの魂を受け継ぐ串かつ

≪メニュー 一例≫

煮込み豆腐	牛すじ煮込み。単一八〇円	もつ煮込み	★あさちゃんの者公人み	肉刺三点盛り九八〇円	とろレバユッケ(七四八円)	島へソ刺し タン刺し 五八〇円 五八〇円	★名物「皮」中より]	月見つくね三五〇円	自家製つくね 二五〇円	タン 一九〇円	ガ ツ	ハラミ 一七〇円	タン下	は レバー	★ もつ焼き
ししとう 一九〇円	まん	椎 技ねぎ	《焼き野菜》	ねぎま	ぼんじり 一七〇円	鶏ひ皮	《焼き鳥》		海老二九〇円	豚ばら 一九〇円 - 1,00円	アスパラ	イカ きす 一八〇円	(1)	生 発むね サース・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	יי	串かつ
たまごめし『五〇円	(出計費油または味噌) (1110円)	〆ご飯	生ニラと卵四八〇円	事節野菜と 五八〇円	純レバーの甘辛炒め、「五四〇円	びり辛または鬼辛) (図三九円	山芋の醤油漬け 三九〇円	マカロニサラタ(華人間)	カレー風味の四八〇円	おテトサラダ (五八円)	品品	ポテトフライ四〇〇円	鶏皮ポン酢	厚切ハムカツ	鶏の唐揚げ五四〇円	揚げ物いろいろ

※価格はすべて税込です ※画像はイメージです ※販売期間・価格・メニューは予告なく変更する場合がございます