

2017年10月10日

株式会社ジャックポットプランニング

**ルーフトップの自然派ガーデンレストランが、溝の口の新ランドマーク「OKKA 634」  
に OPEN！専用オーブンで調理するハーブ鶏ローストチキンや自家製パンがオススメ！**

和食、イタリアン、かき小屋などの飲食店を展開している、株式会社ジャックポットプランニング(本社：東京都世田谷区、代表取締役社長：中川洋)は、2017年10月12日(木)、営業開始50年の節目にリニューアルした、溝の口のランドマーク、ムサシボウル7Fに新業態「Herb Diner & Bar ジャックポット」をオープン致します。



**【Herb Diner & Bar ジャックポットとは】**

ニュー・アメリカン・キュージーヌを提供する新業態。開放感のあるテラス席や象徴的なカウンター席、ボックス席等、様々なシーンで利用可能なお席をご用意しております。20～30代女性をメインターゲットと捉え、平日ランチタイムは周辺ビジネスマンやOL、さらにお子様連れのママ層の取り込みも想定。ディナータイムはバーテンダーやソムリエも在籍しており、大切な記念日や、お祝い事での利用にも対応致します。

**【ニュー・アメリカン・キュージーヌとは】**

近年、アメリカ本国でも急激に増えている「ニュー・アメリカン・キュージーヌ」とカテゴリされるレストラン。「ニュー・アメリカン・キュージーヌ」とは、80年代くらいまでの移民国家が作り上げた、伝統的なアメリカ料理に、フレンチを中心とした他国の調理技術や食材を改めて取り入れる事で新しさを出し、これまでのアメリカ料理よりヘルシーさや自然派という意識を加味した料理の事を指します。

**【こだわりのメニュー】**

店内には、3タイプの本格的なオーブンを設置。密閉された庫内で調理する事で、素材からの水分の蒸発が少なく、ジューシーで軟らかく仕上がります。ローストチキンや自家製パン、季節の野菜や魚介類等、店内調理による本格的で出来立ての料理をご堪能下さい。

### 【メニュー例（全て税別）】

- ・仔羊のモロッコ風タンジーヤ クスクス添え：1,200円 ※数量限定

モロッコ・マラケシュの郷土料理。タンジーヤと呼ばれる壺に、肉やスパイス等を詰め調理します。

- ・小やりにかアヒージョ ブレット Set：1,000円、単品：680円

小やりにかのガーリックオイル煮。店内のオーブンで焼いた自家製パンと共に召し上がり下さい。

- ・ハーブ鶏ローストチキン フルサイズ：3,000円、ハーフ：1,600円

ローストチキン専用のオーブンでじっくり焼いた、当店イチオシメニューです。

- ・Baked OYSTER 5種盛合せ：1,200円

ガーリックバター焼き、ウニバター焼き、ベーコンクリームグラタン、アンチョビバター焼き、ガーリック味噌クリーム焼き

- ・アップルパイ：800円

店内で焼き上げ、出来たてをお持ちします。 ※焼き時間約20分かかります。



### 【店舗詳細】

- ・店名 : Herb Diner & Bar ジャックポット溝の口
- ・住所 : 神奈川県川崎市高津区溝口1-11-8 OKKA 634 ビル7F
- ・電話番号 : 044-328-5593
- ・営業時間 : 11:00~23:00
- ・客単価 : ランチ 1000円前後 デイナー 4000円前後
- ・面積 : 約63坪 / 110席(テラス席52席)



### 【企業情報】

- 会社名 : 株式会社ジャックポットプランニング
- 住所 : 東京都世田谷区代沢5-17-4 MJ バーゼ1F
- 代表取締役 : 中川洋
- 事業内容 : 飲食業 (30店舗運営)
- 連絡先 : 03-3413-9555

関東圏を中心に、オイスターバーやかき小屋など、30店舗を展開。料理に使用する野菜や魚介類、卵など、旬の味わいを安心してお召し上がりいただけるよう、全国各地の産地や農家・漁師と契約しています。

<本件に関するお問い合わせ> 株式会社ジャックポットプランニング / 広報：高木

・TEL:03-3413-9555 ・E-MAIL: takagi@jack-pot.co.jp