

九州の郷土料理と焼酎を個室で味わえる

九州酒場『つくし』

川崎駅前の複合商業施設「ラ チッタデッラ」に2024年6月24日(月)GRAND OPEN !

川崎駅前の複合商業施設「ラ チッタデッラ」(神奈川県川崎市川崎区小川町/運営:株式会社 チッタ エンタテインメント/代表者:美須アレックスandro)は、2024年6月24日(月)九州酒場『つくし』をオープンいたしますので、下記の通りお知らせいたします。

九州酒場
つくし

基本情報

店舗名	つくし
業態名	九州酒場
住所	神奈川県川崎市川崎区小川町4-1 ラ チッタデッラ内 マッジョーレ 1F
アクセス	JR東海道線・京浜東北線・南武線川崎駅から徒歩5分 / 京急川崎駅から徒歩7分
TEL	044-221-6505
営業時間	平日 11:30~15:30(L.O.15:00) / 17:00~22:30(L.O.22:00) 土日祝 11:00~15:30(L.O.15:00) / 16:30~22:30(L.O.22:00)
定休日	なし
総席数	90席
客単価	ランチ1,000円、ディナー5,000円
駐車場	有(タイムズチネピット282台/20分¥200) ※駐車場料金割引サービスあり
ホームページ	https://lacittadella.co.jp/shop/detail/tsukushi/

CONCEPT

ラ チッタデッラで 15 年愛されてきた黒豚しゃぶしゃぶ『羅豚』、地鶏・せいろ蒸し『酉十郎』が、九州酒場に生まれ変わりました。一押しメニューは厳選黒豚の旨味を引き出す為に蕎麦つゆ(かつおベースの特製だし)と柚子胡椒で、あっさりとした「黒豚しゃぶしゃぶ」、じっくり煮込んだコラーゲンたっぷりの濃厚白濁スープで楽しむ「白濁鶏鍋」、食材の栄養分を逃さず味を存分に味わうことができる「黒豚と大山鶏のせいろ蒸し」。さらに豊富な九州料理と、焼酎をはじめとした美味しいお酒で皆様をお待ちしております。大谷石を使ったモダンで落ち着いた店内には、個室を多数ご用意しておりますので、接待や宴会にもご利用ください。

SPACE

美しい見た目でも人気を誇る大谷石を使用した個室をメインとしたモダンな内装
落ち着いた雰囲気でご会食、ご接待にも最適な空間です。



〈総席数 90席〉

FOOD

名物の「黒豚しゃぶしゃぶ」「白濁鶏鍋」「黒豚と大山鶏のせいろ蒸し」をメインに
福岡、佐賀、長崎、熊本、大分、宮崎、鹿児島、沖縄、八県の九州を中心とした
名物料理の数々を美味しいお酒とともにゆっくりご堪能ください。

おすすめメニュー

■黒豚しゃぶしゃぶ

2,500円

厳選黒豚の旨味をより一層引き出す為に蕎麦つゆ(かつおベースの特製だし)と柚子胡椒で、あっさりとした。黒豚と相性抜群のたっぷりの葱と共に召し上がりください。



【こだわり】

- ・「**そばつゆ**」…醤油は鹿児島産の「ヒシク醤油」カツオ節・昆布などの出汁を加えた職人の逸品。
- ・**笹打ちの「ねぎ**」…つゆにしっかり絡み合うように斜めに切り、その後冷水につけて、丁寧にアクを取る。このねぎをたっぷり入れてしゃぶしゃぶと味わうのが「つくし流」。追加注文可能。
- ・**しろすずの「ゆずごしょう**」…九州福岡県の白水食品工業のゆずごしょう。「柚子の皮」「唐辛子」「塩」選りすぐりの原料だけで作った無添加の逸品。つくしのしゃぶしゃぶには欠かせない名脇役。

■白濁鶏鍋

2,390円

富士山の麓で生まれ、富士の名水で育った質の高い信玄鶏の旨味を十分に引き出した自慢の水炊き。鶏の旨みが凝縮したコクのある鶏ガラ白湯スープに、信玄鶏のもも肉、むね肉、つくねを入れ、産地直送の有機野菜ととお楽しみいただけます。



■黒豚と大山鶏のせいろう蒸し

2,050円

せいろうで蒸すことにより食材本来の栄養分を逃さず、素材本来の味を十分に味わうことができます。また、油を使わず、肉の脂も適度に落ちるため、健康的。蒸気で水分を補いながら食材を温めるので、ふっくらと美味しく仕上がります。



【グランドメニュー】

つくし自慢の刺身

- 琉球名物 胡麻かんぱち 780円…琉球から伝わる博多の名物料理
- 馬刺し三点盛り 1,700円…熊本県を代表する特産品。郷土食。



その他、全国各地から旬の鮮魚をお届けします。

たい刺身 (990円)、カンパチ刺身 (990円)、まぐろ刺身 (990円)、あおりいか刺身(1,280円)、刺身3点盛り (1,720円)、刺身5点盛り(2,620円)



九州より人気の一品

- 〈博多〉炙り明太子 (800円)、冷えっちょ手羽 (780円)、博多明太子大根 (850円)
- 〈鹿児島〉鶏皮ポン酢 (500円)
- 〈福岡〉酢もつ (500円)
- 〈熊本〉辛子蓮根 (700円)



大地の恵み（サラダ）

- 黒豚豚しゃぶサラダ 880円
- 〈福岡〉 ラーメンサラダ 880円
- 〈博多〉 揚げ茄子と明太とろろのサラダ 880円
- 〈鹿児島〉 ゴロゴロさつま芋サラダ 880円

他



つくしの逸品 黒豚

- 黒豚ゴーヤチャンプル 800円
- 〈九州〉 黒豚肉豆腐 935円
- 〈九州〉 黒豚甘辛生姜焼き 980円
- 〈九州〉 黒豚とんかつ 1,380円
- 〈沖縄〉 黒豚ラフテー 1,100円
- 黒豚バラ肉とエリンギの串焼き 1,200円



焼き物

- 鉄焼き 信玄地鶏コロコロ鉄板焼き 1,210円
- 〈博多〉 棒餃子 680円
- 〈博多〉 明太出汁巻玉子 820円
- 〈博多〉 いわし明太子焼き 880円
- 〈大分〉 さば一夜干し 900円
- 〈鹿児島〉 さつま揚げ 680円



揚げ物

- 〈大分〉 鶏天 820円
- 〈宮崎〉 チキン南蛮 980円
- 〈九州〉 きびなご唐揚げ 750円
- 〈九州〉 長芋唐揚げ 750円
- 〈熊本〉 ちくわポテサラ揚げ 800円
- 〈長崎〉 雲仙ハムカツ 880円
- 〈長崎〉 鱈フライ 950円



九州のみ

- 〈宮崎〉 地鶏炭火親子丼 1,400円
- 〈博多〉 明太子、高菜、じゃこご飯 880円



- 〈宮崎〉冷や汁 580円
- 〈長崎〉長崎ちゃんぽん 880円
- 〈宮崎〉宮崎辛麺 880円



甘味

アイス(バニラ、黒糖、桜) 各550円



他、ランチメニューやコースメニューも各種ご用意しております。

※価格はすべて税込です。

オープニングキャンペーン

オープンを記念し、2024年6月24日(月)~30日(日)までの期間中、

全宴会コース半額キャンペーンを実施!

この機会にぜひご来店ください。

※要予約



【施設概要】



「ラ チッタデッラ」について

2002年開業。イタリアのヒルタウン（丘の上の街）をモチーフに作られた「ラ チッタデッラ」は、首都圏最大級のシネコン「チネチッタ」と大型ライブホール「クラブチッタ」を中心に、ショップ&レストランや、美容・ウェルネス、ウェディングなどのサービスが集まる、楽しいいっぱいエンタテインメントの街です。

- 「ラ チッタデッラ」公式HP <https://lacittadella.co.jp/>

【本件に関するお問い合わせ】

株式会社 チッタ エンタテインメント

ラ チッタデッラ テナントPR事務局 担当：齋藤・

TEL : 044-223-2333 携帯 : 080-2176-3139 Mail : s.saito@citta-ent.co.jp