

「それがし」系列初の焼鳥専門店

行列の絶えない焼鳥店「鳥よし」出身の焼き手が就任
こだわり抜いた地鶏を使い趣向を凝らした鳥尽くしのコース料理を堪能する
「とり口」が3月26日(月)五反田にオープン



五反田・恵比寿を中心に飲食店を展開する株式会社 JO(東京都品川区 代表取締役 尾山 淳)は、2018年3月26日(月)に自社ブランド初となる焼鳥専門店「とり口」を五反田にオープンいたします。

コンセプトは「焼鳥+(プラス)」。王道の焼鳥に加え、考え抜かれた鳥料理をプラスしたコース仕立てで楽しめるお店です。焼き手を務めるのは、中目黒の行列の絶えない焼鳥店「鳥よし」で修業を積んだ西口和樹氏。西口氏は「鳥しき」などを筆頭に、数多くの名店の店主を生み出した「鳥よし」にて長年の修業を経て、今回「とり口」のオープンと同時に独立。「鳥よし」のDNAを色濃く受け継いだ真打が、遂に表舞台に立ちます。研鑽を積んだ捌き、串打ち、焼きの技術と焼鳥への愛情が、一串一串に表れます。

メインとなる鶏肉は、西口氏が生産者を訪れて惚れ込んだ鳥取県産大山地鶏と滋賀県産淡海地鶏を使用し、焼鳥の要である炭は、西口氏が長年の研究の中でたどり着いたこだわりの炭「土佐備長炭」で焼き上げています。また、焼鳥だけでなく「カラスミとポーチドエッグ」や「鳥のピクルス」など焼鳥屋としては類を見ない一品料理のほか、系列店である純米酒専門店「それがし」とワインレストラン「LOVAT」がそれぞれ厳選した日本酒とワインもお楽しみいただけます。

そして、極上の焼鳥コースを締めくくるのは、旬のフルーツを贅沢に使用した季節のかき氷。3月は、キウイの程良い酸味とヨーグルトのマイルドな口どけが生み出す「キウイとヨーグルトのかき氷」をご用意いたします。毎月変わるフレーバーにも是非ご注目ください。

心地よいプライベートな空間ときめ細やかなサービスとともに、上質な食材を使ったお料理を大切な方にご堪能くださいませ。

<本件に関するお問合せ先>

とり口PR事務局 広報担当:服部

TEL:080-4094-8949 E-MAIL:mhattori@ssu.co.jp

【 店舗情報 】

『とり口』

営業時間： 17:00～24:00

定休日： 日・祝

席数： 22席(カウンター18席、半個室4席)

住所： 141-0031 東京都品川区西五反田 2-28-10

アクセス： JR 山手線「五反田駅」徒歩 5 分

電話番号： 03-6421-7254 ※3 月 10 日(土)開通予定

Instagram： @yakitori_toriguchi ※順次更新予定



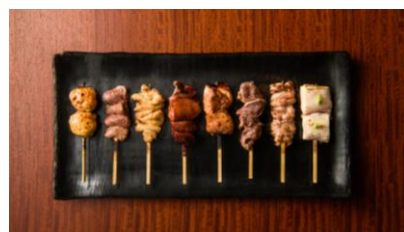
◆おまかせコース 5800 円

厳選された焼鳥 10 本と、小鉢 10 品がセットになったフルコース

◆焼鳥

かしわ、つくね、血肝など、厳選された王道の焼鳥 10 本を丁寧に焼き上げます。

※内容は仕入れによって異なります。



焼鳥イメージ

◆鳥ピクルス

カイエンヌペッパーやターメリックなど、数種類のスパイスでマリネした鶏モモ肉をバルサミコ酢で煮込んだスパイシーなピクルス。



鳥ピクルス

◆カラスミとポーチドエッグ

とろとろの半熟のポーチドエッグと塩気の効いたカラスミを、スライスしたバケットに乗せていただくとり口おすすめの逸品。



カラスミとポーチドエッグ

◆鳥カレーそうめん

長時間じっくりと煮込んだ鶏がらスープをベースにしたほのかにスパイシーなスープを、そうめん絡めていただくメにぴったりの一品。



鳥カレーそうめん

* 価格は税別
* 価格は仕入によって変動する可能性あり

【 系列店 】

『酒場それがし』

古民家を改装した店内で、こだわり抜いた豊富な種類の純米酒と、純米酒に合せた料理を味わえる和食居酒屋。

『鳥料理それがし』

「鳥のすき焼き」や「水炊き」をはじめ、焼鳥屋とは一線を画した鳥尽くしの創作料理を堪能できる、鳥料理と純米酒の和食店。数量限定の淡海地鶏コースも人気。

『肉料理それがし』

厳選された黒毛和牛を使用した肉尽くしの創作料理が楽しめる、肉料理と純米酒の和食店。

隠れ家的な装いの店内には、開放的なカウンターとプライベートにも最適な半個室をご用意しました。

『恵比寿それがし』

手間を惜まず丁寧に仕込んだ和食と、厳選した純米酒を味わえる和食居酒屋。

「牡蠣の焼き寿司」や「炙り鰯の棒寿司」などの海鮮料理をはじめ、季節の創作和食がお楽しみいただけます。

『ワインレストラン LOVAT』

A5 ランクの黒毛和牛のみで作るハンバーグや、希少部位のステーキなどの肉料理と、厳選されたワインを堪能できるイタリアンレストラン。落ち着いた店内は大切な方との祝い事にもぴったりです。