



ハチハチサン エス アンド コー

資生堂パーラーの新業態店舗。ミートボール専門店 OPEN。

(株)資生堂パーラーは、国内最大のイオンレイクタウンSCに隣接して建設される本格派アウトレットモール「レイクタウンアウトレット」内に、新業態店舗である“セルフサービスのミートボール専門店”『8・8・3 S&Co.』を2011年4月29日(金)グランドオープンいたします。

■ 店名

8・8・3 S&Co. (ハチハチサン エス アンド コー)

■ 業態

ミートボール & ア이스キャンディ専門店

■ 概用

資生堂パーラーは、ニューヨークスタイルの「ミートボール専門店」と「アイスクャンディ専門店」を初展開いたします。

日本人の大好きなメニュー「ハンバーグ」をかわいー一口サイズに仕上げたミートボールの専門店。その日の気分でビーフ、ポークなどのミートボールにこだわりのソースを組み合わせオーダーしていただきます。

ミートボールの原材料にもこだわり、ビーフは和牛、ポークは国産豚肉、チキンは岐阜県産奥美濃地鶏と国産若鶏をブレンドし、それぞれの特長を最大限に引き出したスパイスを練り込んだオリジナルレシピです。

POP BAR とネーミングされたアイスクャンディバーも併設。果汁感たっぷりのフレーバーには、おいしさにプラスしてコラーゲンなども入っています。好きなアイスを選んでいただき、トッピングも出来ちゃう楽しさいっぱいのカラフルなアイスクャンディです。

店内 50 席(禁煙)に加え、テラス席(一部喫煙可能)もあり、ペット連れのお客さまにもご満足いただけるお店です。

■ 8・8・3 S&Co. の理念

『たくさんの人を笑顔にしたい』そんな思いから、毎日でも通いたくなる、おいしくて楽しいお店を作りたいと考えました。たのしく選んで、おいしく食べて、たくさん笑う…みなさんの毎日にたくさんのスマイルがあふれますように。

■ 8・8・3 S&Co. とは？

創業 109 年の歴史がある東京・銀座 資生堂パーラーの新業態店舗として 2011 年 4 月誕生。8・8・3の由来は、資生堂創業の地であり、現在も資生堂パーラー銀座本店の地でもある「銀座8ー8ー3」。新たな歴史を作っていくという気持ちを込めた店名です。また、数字は万国共通である老若男女問わず覚えていただきやすいネーミングとしました。S&Co. は、資生堂パーラーとその仲間という意味です。

■ メニュー例

A. 本日のランチ & テイクアウトメニュー 883円

ランチ＝平日：～14:00 土曜・休日：～16:00

本日のミートボール3個＋本日のソース＋フレンチフライ＋ほうれん草＋ベーグル＋ドリンク
(その日によって、ミートボールとソースの組み合わせが変わります)



B. グランドメニュー

●ミートボールプレート 883円

ミートボール3個、ソース1種、フレンチフライ、ほうれん草

●ミートボールコルネ 550円

ミートボール2個、ソース1種、

●ミートボールカレー 883円

カレーライスにミートボール3個入、ほうれん草

※そのほかにサイドメニューを豊富に取りそろえます。

C. POP BAR MENU

マンゴー(コラーゲン入)、ストロベリー(ヒアルロン酸入)など5～7種 1本250円～

ミートボールご注文の流れ

①お好みのスタイル選択

(ランチ、883プレート、883コルネなど)

②ミートボールの種類を選びます。

(ビーフ、スパイシーポーク、チキンなど)

③ソースの種類を選びます

(デミグラス、トマト、マッシュルームクリームなど)

■ 店舗概要

店名 8・8・3エスアンドコー
所在地 〒343-0826
埼玉県越谷市東町(アズマチョウ)4丁目50番 レイクタウンアウトレット 1 階
TEL&FAX 048-940-1874
営業時間 10:00 ~ 21:30 (L.O 21:00)
定休日 レイクタウンアウトレットに準ずる
客席数 50 席(テラス席除く) * 店内禁煙



■ 関連 URL

<http://twitter.com/883SCo>
<https://www.facebook.com/883SCo>

■ ファーストカスタマーご招待イベント

- オープン直前、池の畔で「883 なう」&チェックイン
- Foursquare/ロケタッチのスポット設置式典
- 試食会
- 料理フォトセミナー

日時:2011 年 4 月 16 日(土)13 時より

場所:越谷市(仮称)레이크タウンアウトレット内店舗

Ustream:現地より生中継配信致します

<http://www.ustream.tv/channel/sco883>

資生堂パーラー

1902年(明治35年)、ソーダ水と当時まだ珍しかったアイスクリームの製造と販売を行う「ソーダファウンテン」として誕生しました。1928年(昭和3年)には本格的西洋料理を提供し、洋食の草分け的存在として、銀座のシンボルとして多くのお客さまと美味しい思い出を刻んでおります。

資生堂パーラー レストラン事業は「美しい生活文化の創造」を追及し、西洋料理「資生堂パーラー」、フランス料理「レストラン ロオジエ」、イタリア料理「ファロ資生堂」を展開しております。

このニュースについてのお問い合わせは、

資生堂パーラー 新規開発事業部 担当:木村佳代までお願いいたします。

TEL. 03-3572-2125 E-mail:kayo.kimura@to.shiseido.co.jp