

福岡に本店を構えるうどん居酒屋“二〇加屋長介”が<博多ちょうすけ>として

2022年8月26日(金)東京・中目黒にオープン！

バーテンダーが考案するサワーを片手に博多名物の“旨いつまみ”を味わい、うどんで“める”。
「知る人ぞ知る博多の楽しみ方」を東京で気軽に体験して頂けます。

旨いつまみと
こだわりサワーと
めうどん

博多 ちょうすけ



福岡に本店を構えるうどん居酒屋“二〇加屋長介”が<博多ちょうすけ>として2022年8月26日(金)東京・中目黒にオープン！酒の肴にピッタリな新鮮な刺身や肉料理から揚げ物まで、バラエティー豊かな“旨いつまみ”を食べながら、<博多ちょうすけ>自慢の個性豊かなお酒を飲み、最後はうどんでめる。東京にいながら、福岡本店と同様に「一軒でめまで満喫」して頂けます。

“旨いつまみ”は、ピリッとした辛さにお酒がすすむ本店でも人気の自家製「柚子胡椒明太子」、漬け、ゴマ、タルタルなど好みの味付けを選べ、単品～おまかせ3種盛り合わせまで味わえる「旬の海鮮」、厚切りでジューシーな雲仙ハムに衣をまぶしサクサクに揚げた「厚切り雲仙ハムカツ」、うどんの出汁が沁みわたるよう、薄く伸ばしたカツを卵でとじた「かつ丼のあたま」を始めとした約50種類のおつまみは胃袋を掴んで離しません。

そんな“旨いつまみ”に合わせるお酒は、レモンのオイル成分と焼酎を乳化させ、濃厚でビターな大人の味わいが特徴の「長介白湯檸檬サワー」、ウイスキーにビアホップの香りを纏わせた「HIP HOPハイボール」、マスカットのようなフルーティーな味わいの烏龍茶“東方美人”を使用した「究極のウーロンハイ」など、こだわりのサワー、希少な自然派ワイン、全国の酒蔵から厳選した珍しい日本酒、九州各地の地酒や果実酒を豊富に取り揃えました。

名物のうどんには、鶏ガラを煮込んだスープがうどんによく絡む「鶏白湯うどん」、出汁醤油を使用しバターで仕上げた「明太バター釜玉」、これまで裏メニューであった、トランジットジェネラルオフィス代表 中村の特別トッピング「中村スペシャル」は、ぶっかけうどんに温玉・納豆・和牛をトッピングしたポリューミーで満足度の高い一品！その他10種類以上のメニューをご用意。自慢のうどんは、糸島産のこだわりの小麦を使用し一口食べると止まらなくなり最後の一滴までお楽しみ頂けます。

こだわりの品々がかかれた暖簾や提灯が吊るされた外観は思わず足を踏み入れたくなるシズル感があり、一步足を踏み入れると豊富な種類の酒瓶と、壁一面には昔ならではのメニュー札が目飛び込みます。そんな活気ある店内で、“旨いつまみ”と個性豊かなお酒を楽しんだめにうどんを食す<博多ちょうすけ>が提案する、「一軒でめまで満喫」する事のできるうどん居酒屋に是非お立ち寄りください。

オフィシャル素材は、下記リンクよりダウンロード頂けます

<https://onl.sc/SfGC4jU>

【取材に関するお問い合わせ先】

TRANSIT GENERAL OFFICE

E-mail: tgo-press@transit-web.com / TEL: 050-1743-1210

博多 ちょうすけ

【博多ちょうすけの“旨いつまみ”】



- ・焼丸天ねぎまみれ 450円
- ・スルメイカの天ぷら カボスマヨネーズ 450円
- ・蒸し鶏とパクチーのサラダ 580円
- ・厚切り雲仙ハムカツ 680円
- ・かつ丼のあたま 820円
- ・おまかせ3種盛合わせ 880円

【博多ちょうすけの“こだわりのサワー”】



- 左から、
HIP HOPハイボール 650円
魚料理専用柚子サワー 700円
長介白湯檸檬サワー 600円



- 左から、
究極のウーロンハイ 600円
河童のハイボール 700円
日の丸弁当サワー600円

【博多ちょうすけの“名物うどん”】



鶏白湯うどん 1,050円



明太バター釜玉うどん 830円



中村スペシャル 1,050円

* すべて税込価格

【Information】



正式名称: 博多ちょうすけ 中目黒店
住所: 東京都目黒区上目黒3-5-29 中目黒高架下52
営業時間: 【月—金】17:00-23:00 (L.O.FOOD 22:00 / DRINK 22:30)
【土日祝】15:00-23:00 (L.O.FOOD 22:00 / DRINK 22:30)
URL https://www.transitweb.com/content/shops/hakata_chosuke_nakameguro/
Instagram: @hakatachosuketokyo