

News Release

目利き厳選の<みやざき地頭鶏>を希少部位まで味わう 焼鳥「銀座 希鳥」と
贅沢な旬食材を気取らない串揚げで楽しむ「串亭銀座」が
“伝統と革新が交差する”銀座6丁目に11/16オープン！

株式会社エー・ピーカンパニー（本社：東京都港区、代表取締役社長：米山久）は、2019年11月16日（土）、厳選したみやざき地頭鶏を焼鳥で提供する「銀座 希鳥」と上質な素材の串揚げを提供する「串亭 銀座」の2店舗を、銀座6丁目に新しく完成した「GICROS GIMZA GEMS」6階に、同日オープンいたします。

希
鳥

串
亭



銀座 希鳥

こだわり抜いた「みやざき地頭鶏（じとっこ）」の焼鳥を、ワインと楽しむ。
左官職人 久住有生氏の手による土壁が優しく包み込む、大人の隠れ家。

【みやざき地頭鶏】

当社は地元の生産者と協同し、高品質なみやざき地頭鶏をお客様にご提供しています。

自社でヒナをかえし契約農家に飼育を委託。概ね120日～150日齢の出荷適合時期にまた当社が買い取り、自社加工センターで技術者が素早く捌き、チルドで希鳥に届く。このような独自の「生販直結」モデルを実現しています。

「恵比寿 希鳥」では日南加工場の1日の出荷数300羽の中から、「銀座 希鳥」では西都加工場の1日の出荷数600羽の中から、希鳥のためにその日最高の地頭鶏を厳選。部位別に雌雄を使い分けるのも、希鳥ならではの贅沢です。一般的には仕入れ困難な地鶏の希少部位も、希鳥だからこそ安定供給がかないます。

シンプルな焼鳥とコース中の工夫を凝らしたお料理で、特別に選ばれた上質なみやざき地頭鶏を存分にお楽しみください。



【土の匠による、印象的な土壁】

極めてシンプルな店内ながら印象的で趣ある雰囲気を作り出しているのは、左官職人 久住有生 氏が即興で手掛けた土壁。

重要文化財の修復を任せられる腕を持ち、国内外で引手数多の職人が手掛ける、重厚かつ繊細な土壁がお客様をお迎えいたします。

みやざき地頭鶏がのびのび駆け巡りすくすくと育っていく、宮崎の大地をイメージしたかのような、自然の厳しさや寛大さを感じさせる荒々しい土壁と、きめ細やかで品のある佇まいを持つ土壁との美しいコントラストが、希鳥での価値ある時間を演出します。

久住有生氏ホームページ

<http://www.kusuminaoki.com/>



【「銀座 希鳥」概要】

店 名：銀座 希鳥

電 話：03-5537-7707

定休日：日曜日

営 業：17時-23時 (L.O 22時)、※ランチなし

席 数：27席

敷 地：20.54坪

U R L：https://tabelog.com/tokyo/A1301/A130101/13239649/



■希鳥コース 4,500円 (税別)

黄金スープ

レバー最中

希少部位逸品

焼鳥：せせり

焼鳥：紅白レバー

鬼おろし

焼野菜

焼鳥：つくね

焼野菜

焼鳥：おまた

クレソンのおひたし

焼鳥：そり

選べるお料理

(鶏中華そば / 親子丼 / 酒肴 / 甘味)

■希少部位コース 5,500円 (税別)

黄金スープ

レバー最中

とさかの煮凝り

焼鳥：ふりそで

焼鳥：えんがわ鬼おろし

焼野菜

焼鳥：ネギま

茶碗蒸し

焼鳥：おまた

クレソンのおひたし

焼鳥：選べる希少部位

みやざき地頭鶏の燻製といぶりがっこ

焼野菜

焼鳥：最上鴨ロース

焼鳥：もものメスオス食べ比べ



※焼鳥の内容や野菜、料理は、その日の仕入れにより変わる場合があります

串亭 銀座

恵比寿に本店を構える上質な素材の串揚げ専門店「串亭」。
フォアグラや黒毛和牛などをはじめ旬の食材で、串揚げの新しい魅力をお楽しみいただけます。



全国各地から取り寄せる多彩な季節の食材を、「おきまり」と「おまかせ」の二つのスタイルでお楽しみいただけます。素材の持ち味に合わせた調理により、薄い衣のカラツとした食感と、さっぱりとした後味が特徴です。

串揚げに相性の良いスパークリングワインなどの厳選したワインやお酒とともに、新しい串揚げの醍醐味を、落ち着いた大人の空間で味わうことができます。また、串亭 銀座はランチも営業。舌の肥えた銀座の人々にも納得いただける、トンカツ定食や串揚げ定食をご用意します。

【四季折々…質の高い厳選食材と、こだわりの調理】

様々な食材をバランスよくお召し上がりいただける串揚げを、それぞれの持ち味を活かすよう調理いたします。



薄い衣になるように、こだわりの練り粉を使用。
きめ細やかで上質な生パン粉。サクサクの食感を楽しんでいただけます。
揚げ油は100%ひまわり油。軽い仕上がりのひみつです。

【設え】

目の前で串揚げを調理するライブ感あるカウンター席と、銀座の街を眺めながらゆったりとしたお時間を過ごせる脚入れのお座敷席、大切な方をおもてなしいただける個室もご用意しています。
大人が寛ぐにふさわしい空間で、串揚げの新しい魅力に気づいていただければ幸いです。



【「串亭 銀座」概要】

店名：串亭 銀座
 電話：03-6263-9594
 定休日：なし
 営業：ランチ 11時半-14時半 (L.O 14時) デイナー17時-22時半(L.O 22時)
 席数：34席
 敷地：19.18坪
 URL：https://www.real-taste.net/brand/kushitei/
 ※「串亭」の亭は、正式にはハシゴの異体字表記

■ディナー：おまかせ

1本 180円~380円(税別)
 常時約30種類の旬食材をご用意。
 料理人にお任せいただき、お腹いっぱいところで止めてください。

■ディナー：おきまり

4,500円(串8種、料理7種)、6,000円(串8種、料理9種)、7,500円(串8種、料理9種)の各コース(税別)
 前菜から始まり、串揚げ、各種料理、デザートまで、存分に旬食材をお楽しみいただけるコースです。

■ランチ

ランチタイムには、串亭が選び抜いた豚をこだわりの生パン粉と植物油で仕上げる、とんかつもご用意いたします。
 火入れ加減の絶妙なとんかつか、バラエティに富んだ素材を食べられる串揚げか…その日の気分でお選びください。



GICROS GINZA GEMS (ジクロス ギンザ ジェムズ)

東京都中央区銀座6丁目4番3号

東京メトロ銀座線・丸の内線・日比谷線「銀座」駅徒歩2分、JR山手線「有楽町」駅徒歩5分

株式会社エー・ピーカンパニー

“食のあるべき姿を追求する”を企業理念に、農業や漁業の「生産」から物流・加工の「流通」、外食店舗での「販売」までを一貫して手がける独自の「生販直結モデル」事業を構築・展開し、「塚田農場」や「四十八漁場」などの外食店を運営。第一次産業の活性化と、高品質かつ価値ある価格の実現による、「生産者・漁師⇔販売者⇔お客様」間における、『ALL-WIN』の達成を目指しています。

<株式会社エー・ピーカンパニー>
 代表者：代表取締役社長 米山 久
 所在地：東京都港区芝大門 2-10-12 KDX 芝大門ビル 9F
 設立：2001年10月29日
 URL：http://www.apcompany.jp/



串亭を運営する株式会社リアルテイストは、2018年12月に当社に加わりました。外食にイノベーションを起こすべく、協同しています。

<<本件に関する報道関係者様からのお問い合わせ先>>
 株式会社エー・ピーカンパニー 広報 上原

TEL: 03-6435-9663 FAX: 03-6435-8441 メール: pr@apcompany.jp

※プレスリリースに記載した情報は発表日現在の情報であり、時間の経過または様々な後発事象によって変更する可能性があります。あらかじめご了承ください。