

報道関係者 各位

2020年8月26日
宏洋企画室株式会社

赤坂で本格派とんかつランチがスタート！テイクアウトも対応 9月2日からBar 三代目で毎週水曜営業「しょぼいとんかつ屋」

宏洋企画室が運営する東京・赤坂のバー「Bar 三代目」（所在地：東京都港区赤坂2-13-8 赤坂ロイヤルプラザ2F）で、昼のとんかつランチ営業「しょぼいとんかつ屋」が始まります。

営業日は9月2日以降の毎週水曜日。ロースとんかつ丼やチューリップかつ丼といった各種メニューには、千葉県産の国産ブランド豚「恋する豚」や「国産若鶏手羽元」を使用し本格的なとんかつを提供します。

価格は、メインにワンドリンク+味噌汁+キュウリの漬物が付いて(税込)1,500円と食べ応え抜群。赤坂周辺の競合とんかつ店と比べると低価格であり、周辺で働くビジネスマンや地元の方々をターゲットに、「リーズナブルだけど本格的」を実現します。

店長は千葉県出身のポジティブ桜海老（Twitter：@sakuraebi_ebi_）。とんかつ店の独立・開業に向けて、毎晩さまざまなイベントでにぎわいを見せる「Bar 三代目」の昼営業で修行を行います。

■アクセス

東京都港区赤坂 2-13-8 赤坂ロイヤルプラザ 204

- ・東京メトロ赤坂駅から徒歩 3分
- ・東京メトロ溜池山王駅から徒歩 5分
- ・東京メトロ赤坂見附駅から徒歩 7分

■営業時間

「しょぼいとんかつ屋」毎週水曜 11:30-15:00

■メニュー（※すべて税込）

- ・ロースカツ丼 1,500円
- ・チューリップカツ丼 1,200円

※丼ものはワンドリンク+味噌汁+キュウリの漬物付き

- ・チューリップ 1本300円

（単品注文、テイクアウトも対応します）



ロースカツ丼



チューリップカツ丼



■SNSでも店舗情報発信中

- ・「Bar 三代目」公式Twitter

<https://twitter.com/Bar3daime>

- ・店長「ポジティブ桜海老」Twitter

https://twitter.com/sakuraebi_ebi_

- ・YouTube「限界フリーランスアイリちゃん」で店の情報発信中

<https://www.youtube.com/channel/UCiJxz5VmlELjD7cvg19T5tQ>

■本件に対するお問合せ

Bar三代目 (TEL:080-7298-2866)