

バターミルクフライドチキン専門店『Lucky Rocky Chicken』 12月7日（火）代々木八幡（代々木公園）に4号店をオープン！ 天井てんやからの初の業態変換による新たなシナジーの創出

ロイヤルグループで外食事業を担うロイヤルフードサービス株式会社（東京都世田谷区、代表取締役社長 村上庸彦）は、今年の5月末に新業態として立ち上げたブランド、バターミルクフライドチキン専門店『Lucky Rocky Chicken（ラッキーロッキーチキン）』の4号店を東京都渋谷区富ヶ谷に12月7日（火）にオープンいたします。



『Lucky Rocky Chicken』は、「Simple & Craft & Green」をコンセプトに、アメリカでコンフォートフード（懐かしい味・幸福感を与える食べ物）として親しまれているバターミルクフライドチキンとフレッシュな野菜を使用した厳選した商品を手作り品質でご提供するファストフードショップです。これまでの武蔵小山・吉祥寺・新小岩に続く4号店として、10月未まで同社ブランドの天井てんや代々木八幡店として営業していた場所にオープンします。

代々木八幡の特徴 ①客席数24席

これまでの『Lucky Rocky Chicken』は、カウンターや2名テーブルなど15席以下の客席数で、テイクアウト・デリバリーを中心の店舗展開をしておりました。代々木八幡では、24席（2名テーブル×7卓、カウンター×10席）のイートイン席をご用意し、店内でのお食事もお楽しみいただけます。

代々木八幡の特徴 ②ビールの販売 ※イートインのみ利用可能

※画像はイメージ

代々木八幡では、ビール（麒麟一番搾り〈生〉とクラフトビールのブルックリンガー〈瓶〉）の販売を行います。

イートイン席で作りたてのバターミルクフライドチキン、バーガーやサラダとビールをお楽しみいただけます。



＜報道関係のお問い合わせ先＞

ロイヤルホールディングス PR 事務局（株式会社サニーサイドアップ・内）
担当：田島（090-9152-6323）・小森（070-3239-1470）、一瀬

Mail：royalhd@ssu.co.jp

ロイヤルホールディングス株式会社 コーポレートコミュニケーション室
TEL：03-5707-8852 FAX：03-5707-8860 e-mail：koho@royal.co.jp

※報道関係者様向けに各メニュー画像を用意しておりますので、ご希望の方はお手数ですが上記までご連絡ください。

『Lucky Rocky Chicken』メニュー紹介（一部）

※価格は税込み。変更になる可能性があります。

■ バターミルクフライドチキンバーガー

※画像はイメージ



オリジナル 単品 500 円

アメリカではコンフォートフード（懐かしい味・幸福感を与える食べ物）として知られるバターミルクフライドチキン。スパイスなどを加えたバターミルク液に一晩漬けこみ、柔らかく、しっとりとした国産鶏むね肉を 12 種のオリジナルスパイスが入った衣をまとわせて、スパイシーでザクザクの食感に仕上げました。お店で仕込むシャキシャキ食感のピネグレットキャベツサラダとしっとりふんわりと歯切れの良いパンズでお楽しみください。

※ピネグレットキャベツサラダにはパクチーとハラペーニョを使っています。
パクチーとハラペーニョ抜きもあります。

バーガーセット

バーガー + ドリンク (R) + フライドポテト (S)

Buttermilk Fried Chicken Burger

<p>オリジナル</p> <p>セット ¥800 単品 ¥500</p> <p>※パクチーとハラペーニョ入り</p>	<p>チーズ (コルビージャック)</p> <p>セット ¥950 単品 ¥650</p> <p>※パクチーとハラペーニョ入り</p>	<p>麻辣チリペッパー</p> <p>セット ¥920 単品 ¥620</p> <p>※パクチーとハラペーニョ入り</p>	
<p>カレーマヨサラダ</p> <p>セット ¥830 単品 ¥530</p> <p>期間限定</p>	<p>カレーマヨサラダ & チーズ</p> <p>セット ¥980 単品 ¥680</p> <p>期間限定</p>	<p>テリマヨ</p> <p>セット ¥750 単品 ¥450</p> <p>シンプル</p>	<p>BBQ</p> <p>セット ¥750 単品 ¥450</p> <p>シンプル</p>

<p>フライドチキン & サラダセット</p> <p>Buttermilk Fried Chicken & Salad</p>	<p>バターミルクフライドチキンセット</p> <p>チキン1ピース + ドリンク (R) + フライドポテト (S)</p> <p>セット ¥600</p>	<p>バターミルクフライドチキンサラダセット</p> <p>フライドチキンサラダ + ドリンク (R) + フライドポテト (S)</p> <p>セット ¥800</p>
--	--	--

<p>Buttermilk Fried Chicken</p> <p>バターミルクフライドチキン</p> <p>オリジナル 1P ¥300 2P ¥590 3P ¥880 4P BOX ¥1,170 5P BOX ¥1,460</p> <p>麻辣チリペッパー 1P ¥380 2P ¥750 3P ¥1,120 4P BOX ¥1,490 5P BOX ¥1,860</p>	<p>Buttermilk Fried Chicken Salad</p> <p>バターミルクフライドチキンサラダ</p> <p>新鮮キャベツ、パクチー、イタリアンパセリ、ハラペーニョとレッドオニオンをピネグレットキャベツサラダとあわせてまろやかな食感のチキンとトッピング</p> <p>¥500</p>	<p>Value Box</p> <p>バリューボックス</p> <p>チキン4Pとサイドが選べるお薦めセットです。</p> <p>サイド2個 ¥1,500 サイド4個 ¥1,800</p> <p>※フライドポテトとサラダをお選びください</p>
--	---	--

<p>サイドメニュー Side Menu</p> <p>フィンガーチキン</p> <p>シングル (フィッシュ&チリ) ¥360 ダブル (フィッシュ&チリ) ¥710</p> <p>オリーブ BBQ / マスタード ¥60</p>	<p>フライドポテト</p> <p>S ¥180 M ¥280</p>	<p>ピネグレットキャベツサラダ</p> <p>S ¥220 M ¥330 L ¥440</p>	<p>オリジナルクラフトコーラ</p> <p>フライドチキンに合う、9種類のスパイスを使用したオリジナルクラフトコーラベースを自社開発しました。</p> <p>R ¥300 / L ¥360</p> <p>ココ・コーラ R ¥200 / L ¥260 ココ・コーラゼロ R ¥200 / L ¥260 ジンジャーエール R ¥200 / L ¥260 ウーロン茶 R ¥200 / L ¥260</p> <p>アイスコーヒー R ¥200 / L ¥260 アイスティー R ¥200 / L ¥260 アイスカフェオレ R ¥280 / L ¥340</p>	<p>生ビール</p> <p>キリン 一番搾り ¥450</p> <p>瓶ビール</p> <p>ブルックリン ラガー ¥650</p>
---	-------------------------------------	--	---	---

『Lucky Rocky Chicken 代々木八幡』概要

店 名 : Lucky Rocky Chicken (ラッキーロッキーチキン) 代々木八幡

所 在 地 : 東京都渋谷区富ヶ谷 1-51-1 八光堂ビル 1 F

(東京メトロ千代田線代々木公園駅 1 番出口から徒歩 30 秒、小田急線代々木八幡駅南口から徒歩 1 分)

オープン日 : 2021 年 12 月 7 日 (火)

営業時間 : 平日 11:00~21:00 (イトイン L.O. 20:30) / 土日祝 10:00~21:00 (イトイン L.O. 20:30)

デリバリー : 11:00~21:00 (デリバリー受付時間 20:30) UberEats、出前館、menu が利用可能

店 休 日 : 不定休

電話番号 : 03-5453-8010

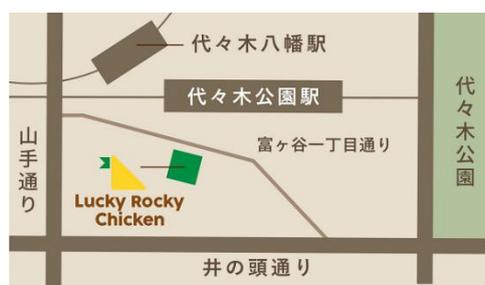
店舗 HP : <https://lr-chicken.jp>

Instagram : <https://www.instagram.com/luckyrockychicken/>

店舗面積 : 約 19.31 坪 (63.82 m²)

座 席 数 : 24 席 (2 名テーブル×7 卓、カウンター×10 席)

支払い方法 : 現金、コード決済 (12 ブランド)、クレジットカード、電子マネー



【運営会社】

会 社 名 : ロイヤルフードサービス株式会社 <https://royalfoodservice.co.jp/company/>

設 立 : 2007 年 (平成 19 年) 8 月

所 在 地 : 東京都世田谷区桜新町一丁目 34 番 6 号

代 表 者 : 代表取締役社長 村上 庸彦

事業内容 : 「ロイヤルホスト」「てんや」「シェーキーズ」「シズラー」等のチェーンレストランおよび専門店等の運営

■ バターミルクフライドチキン専門店『Lucky Rocky Chicken』

日常に幸せとおいしさを“Lucky Rocky Chicken”

私たちがこだわるのは商品のクラフト (手づくり) 感。国産鶏むね肉をバターミルク液に一晩漬けこむことで生まれる柔らかな肉質や凝縮される旨み、12 種類のオリジナルスパイスミックスの癖になる味わいが特徴です。ご注文は、事前決済システムやテイクアウト・デリバリーオーダーを導入。オウンドアプリによるモバイルオーダーやキャッシュレス決済、呼び出しディスプレイによるお知らせなど、時代のニーズに合ったサービスや商品を提供することで、日々の生活に新たな楽しみ方、時間や地域との繋がりを創造してまいります。

バターミルクフライドチキン専門店『Lucky Rocky Chicken』のこだわり

※画像はイメージ

- ▶ ヨーグルトやスパイスを入れたバターミルク液に一晩漬けこむ国産鶏むね肉は旨みがあり柔らかく、しっとりとした仕上がり
- ▶ 独自開発した 12 種類のオリジナルブレンドスパイス & ハーブを使用した衣は、スパイシーでザクザクの食感
- ▶ バーガーは、オリジナルとチーズに加えて「麻辣チリペッパー」・「BBQ」・「テリマヨ」が加わりバリエーション豊かに
- ▶ 自社工場で製造する二段仕込み製法 (中種法) で仕込んだしっとりふんわりと歯切れの良いバンズ
- ▶ お店仕込みのシャキシャキ食感キャベツサラダは、3 サイズ展開、フレッシュパクチーやハーブ、ワインビネガーを使用
- ▶ 9 種類のスパイスと 3 種類の柑橘類などでつくるオリジナルクラフトコーラ

