

勢いよく8店舗目！【ハイブリッド業態】「酒場フタマタ」が新宿三丁目に新規出店！

『博多かわ串・高知餃子 酒場フタマタ 新宿三丁目店』

2020年7月7日（火）NEW OPEN！！

生ビール・ハイボールを1杯99円でご提供するオープンフェアを7/7（火）～7/13（月）開催！

株式会社 DD ホールディングスの連結子会社である株式会社ゴールデンマジック（本社：東京都港区、代表取締役社長：山本 勇太）は『博多かわ串・高知餃子 酒場フタマタ 新宿三丁目店』を2020年7月7日（火）にオープンいたしますので下記の通りお知らせいたします。



ゴールデンマジックのハイブリッド業態

◆『酒場フタマタ』◆

二つの地域、二つの食材を
キラーコンテンツとした【ハイブリッド酒場】

「酒場フタマタ」「酔場フタマタ」は
新橋、小岩、浜松町、恵比寿、西新橋
西池袋、大崎に出店。

今最も勢いのあるブランドです。

名物「博多かわ串」・「高知餃子」の他、
新鮮な肉刺しやお手軽おつまみ、プチ贅沢メニュー等
幅広く取り揃えております。

ドリンクメニューは定番のビール、ハイボール、
サワー、カクテルはもちろん、

「フタマタ」ならではの焼酎をシャーベット状に
凍らせた「シャリ酎」をご用意しております。

◆オープンフェア◆

【期間】7/7（火）～7/13（月）

【フェア】生ビール・ハイボール

何杯でも1杯99円

店舗情報

- ◆店名 博多かわ串・高知餃子 酒場フタマタ 新宿三丁目店
ハカタカワクシ・コウチギョウザ サカバフタマタ シンジュクサンチョウメテン
- ◆住所 〒160-0022 東京都新宿区新宿 3-7-4 一兆ビル B1F・B2F
- ◆アクセス JR 新宿駅東口徒歩 5 分 地下鉄新宿三丁目駅 C3 出口徒歩 2 分
- ◆TEL 03-5379-5230
- ◆営業時間 全日：16:00～23:30（オープン日7/7のみ17:00～）
- ◆定休日 なし
- ◆平均予算 2,500 円
- ◆チャージ お通し 290 円（コース利用時なし）
- ◆席数 席数：66 席（37.79 坪）
- ◆URL https://www.dd-holdings.jp/shops/futamata/shinjuku_sanhome#/



◆ 店舗概要 ◆

白黒の大きな暖簾が特徴的であり、相反する二色をベースカラーにすることでモダン×レトロなハイブリッドデザインでコンセプトを反映しております。

お一人様での気軽なちょい呑み利用から、ご友人との楽しい飲み会、会社でのご宴会など幅広いシーンでご利用頂ける空間です。



[空間] 全 54 席

◆テーブル席 4名様用×13卓、6名様用×2卓 ※連結で最大18名様でのご利用可

◆禁煙 (喫煙ルーム設置有り)

◆ メニュー ◆

名物 ふたつの地域を股にかけ愛してしまったふたつの美味しい名物

◆愛してしまった…博多のかわ串◆

表面をカリッと焼き上げ、中はジューシーな旨みが楽しめる当店の「かわ串」は5日間かけて1本1本丁寧に焼き上げます。

本場博多では、お一人様10本は当たり前注文されるほどのソウルフードとして愛されており、こだわりの6回焼きでお持ちいたします。

1本 170円/10本 1,650円



秘伝のタレに漬け込んだ後、炙ります。旨みを閉じ込めるために寝かして、再度タレに漬け、外がカリッカリになるよう炙っていきます。この工程を6回繰り返すことで脂の旨みが倍増！表面がカリッと、中はもちもちジューシーな「かわ串」の完成です。



◆愛してしまった…高知餃子◆

サクッとクリスピーの様な、軽すぎる食感がクセになること間違いなし！愛さずにはいられない「高知餃子」。



ご注文後に薄皮で包み、一つ一つ丁寧に蒸し、黄金色に香ばしく焼き上げる一口サイズの餃子です。とても軽いので「メ」にも最適。カリッサクッ食感に徹底的にこだわり、包みたて、握りたてで提供いたします。

高知餃子 450円

「フタマタ」では【受注生産】。注文を受けてから専用のマシンで丁寧に薄皮で包み、鉄のフライパンに並べ、蒸した後、たっぷりめの油でカラッと焼き上げます。包みたて・焼きたてだからこそカリッと軽すぎる新食感をお楽しみいただけます。



他、味わえないプチ贅沢メニューをちょこちょこ沢山の種類をお楽しみいただけるよう、小サイズ・低価格でご準備しており

肉刺し 全 6 種類

◆馬刺し 2 色皿 ごま塩油/にんにく醤油 640 円

柔らかい赤身ともっちりとした脂身を一緒に食べると、濃厚な味わい。低カロリーで女性にもオススメです。

◆炙り牛タン刺し 880 円

表面を芳ばしく炙り、タレと牛タンが隠れるほどに乗せたねぎと一緒に召し上がりいただきます。とてもジューシでお酒がすすむ一品です。



冷菜 全 20 種類

◆キュウリとお味噌 290 円

愛される定番のおつまみ。

特製のしょんしょん味噌につけてお召し上がりください。

◆トリュフ×お塩の冷奴 380 円

シンプルな一品「冷奴」に「トリュフオイル」と「塩」をかけると一変！リッチな風味をお楽しみいただけます。

◆カツオのぶっかけ香味野菜 450 円

カツオ本来の旨み・それぞれの香味野菜の風味が相性抜群！さっぱりしていて『名物ともう一品』に最適。

◆イクラとトロの贅沢煮卵 490 円

トロツと半熟煮卵の上に、いくらのプチプチとした食感とトロの旨味が口の中に広がります。ちょっと贅沢な一品です。



温菜 全 19 種類

◆サバ塩辛のポテトフライ 390 円

サバの旨味がギュッと凝縮されたサバ塩辛とホクホクとしたポテトフライの相性が抜群です。お酒のあてにどうぞ。

◆トリュフの卵焼き 590 円

絶品！トリュフの芳香がたまらない、口の中でとろける、ふわりと贅沢な卵焼きです。



その他の料理 料理メニュー全 37 種類

◆冷菜 お月見もずく酢 380 円、大人のポテトサラダ 330 円、430 円、ネギトロ爆弾 580 円 ほか

◆温菜 豚バラ串焼き 190 円、アンチョビ風石焼キャベツ 390 円、揚げたて厚揚げ 430 円 痺れ麻婆豆腐 480 円ほか

◆鍋 石焼ひとりもつ鍋 690 円

◆丼 馬肉のネギトロ巻き 280 円、辛麺 680 円、焼きラーメン 680 円

◆甘味 季節のアイス 290 円、大トロ牛乳 290 円



季節感のあるメニューも日々登場!

酒場フタマタでは、季節を感じる粋なおつまみもご用意。

2020年の夏はうなぎとゴーヤです! 美味しく、心も身体も元気になっていただけるラインナップに。

◆うなぎ

ウナギのおつまみ 430円

ウナギと水菜のシーザーサラダ 590円

うなぎ玉 590円

◆ゴーヤ

無限ゴーヤ 390円

ゴーヤフリット 390円

ゴーヤチャンプルー 580円



ドリンク 全57種類

ビール、ハイボール、焼酎、日本酒、ワイン、カクテルとご用意がございますが、焼酎をシャーベット状に凍らせた「シャリ酎」がオススメです。凍結させた焼酎を氷代わりにいつまでも薄まらない酎ハイをお持ちするので、専用のタンブラーによりしばらくの間マイナス2度のままお楽しみ頂けます。お好みの割り材と一緒にご注文下さい。

◆シャリ酎 ガリ、レモン、青りんご、バイス、スダチ、グレープフルーツ、スダチ、シャルドネ、ピーチ、キウイ、ウーロン、緑茶、凍結生レモンサワー、凍結生いちごサワー、ホッピー 390円～

◆ハイボール ハイボール、ハイボールでかジョッキ、塩レモンハイボール、コークハイボール、ジンジャーハイボール、ユズスコハイボール 390円～

◆焼酎 自家割芋焼酎、黒霧島、吉兆宝山、富乃宝山、となりのおくさん、鳥飼、金黒ボトル900ml、久米島久米仙 330円～

◆梅酒 おばあちゃんの作ったおいしい梅酒、水戸偕楽園梅酒、奥武蔵梅酒 390円～

◆日本酒 白雪 丹波伝承、摂州男山、澤ノ井 純米大辛口 680円～

◆ワイン 本日のワイン 白、本日のワイン 赤 各490円

◆カクテル カシス、ライチ、ピーチ(割り材:ソーダ、ウーロン、オレンジ、グレープフルーツ、ミルク) 各480円

◆ビール アサヒスーパードライ 480円

◆ソフト ウーロン茶、緑茶、コカ・コーラ、ジンジャエール、

オレンジジュース、グレープフルーツジュース、各290円 ※価格は税抜表記です。



■会社名	: 株式会社ゴールデンマジック
■所在地	: 東京都港区芝 4-1-23 三田 NN ビル7階
■代表者	: 代表取締役社長 山本 勇太
■事業内容	: 飲食店の経営
■店舗数	: 東京・埼玉・千葉・神奈川・大阪・京都・兵庫 : 計91店舗(2020年2月末日時点)
■設立	: 2009年5月
■資本金	: 1億円
■URL	: http://www.golden-magic.com/

【本リリースに関するお問い合わせ】

株式会社ゴールデンマジック 広報担当 深迫

TEL 03-6858-6095 (直通) / FAX 03-6858-6091

E-mail pr@dd-holdings.com / HP <https://www.dd-holdings.jp/>