

【New Open】美味しいものが幸運を招く“ラッキースポット”誕生  
 «オープンキャンペーンではランチのサムギョブサル定食が驚きのワンコイン!»  
**『韓国大衆酒場 ラッキーソウル』**  
**2022年8月3日(水) オープン!**

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ダイヤモンドダイニング（本社：東京都港区、代表取締役社長：松村 厚久、以下「ダイヤモンドダイニング」）は、『MEAT&WINE WINEHALL GLAMOUR NEXT 新橋』を業態変更、新業態店舗『韓国大衆酒場 ラッキーソウル（かんこくたいしゅうさかば らっきーそうる）』として、2022年8月3日（水）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。



韓国大衆酒場  
**ラッキー★ソウル**  
 럭키서울



魂を表す“SOUL”と、韓国の首都でもあり食都でもある“ソウル”を掛け合わせ、魂を揺さぶるほど美味しいソウルフードの数々と、種類豊富に取り揃えた韓国のお酒を、お値打ちにご提供する酒場が「**韓国大衆酒場 ラッキーソウル**」。

流行からすっかり定番として定着した王道の骨付き豚バラ肉のサムギョブサルに加え、日本ではまだまだ知られていないながら、一度この味を知ったならハマること間違い無しの「チュクミサムギョブサル」、とろけるチーズソースと絡めて召し上がっていただく「海老ロールサムギョブサル」の三枚看板を揃えています。メインの脇を固めるラインナップも、チヂミ、スンドゥブ、キンパなど、お馴染みの韓国料理メニューながら、「ラッキーソウル」らしい遊びゴコロ溢れる見た目と味わいに仕上がっています。

オープンを記念して、8月16日（火）までの期間限定で、

- ①ハイボール、サワー、ビール、マッコリが全品 199 円（大ジョッキ 299 円）
- ②«ランチ限定»スンドゥブサムギョブサル定食&石焼きビビンバとハーフスンドゥブ定食が 500 円
- ③先着 3,000 名様にハズレ無しのスクラッチカードプレゼント  
のラッキー過ぎる 3 大キャンペーンも！

酒場の聖地・新橋に誕生する“美味しいラッキースポット”  
 韓国への小旅行気分も味わえるこの場所に、一度迷い込んでみませんか。

#### 店舗情報

■店名	韓国大衆酒場 ラッキーソウル（かんこくたいしゅうさかば らっきーそうる）
■住所	〒105-0004 東京都港区新橋 4-5-1 アーバン新橋ビル 1F
■アクセス	JR 新橋駅 徒歩 5 分、都営浅草線 新橋駅 徒歩 6 分
■TEL	03-6453-0210
■営業時間	ランチ 11:30~15:00（月~金） / ディナー 17:00~23:00
■定休日	日曜
■席数	64 席
■坪数	30.00 坪
■平均予算	ランチ 1,000 円 / ディナー 3,500 円
■公式 URL	<a href="https://www.tablecheck.com/shops/luckysoul/reserve">https://www.tablecheck.com/shops/luckysoul/reserve</a>
■公式 Instagram	<a href="https://www.instagram.com/luckysoul_shimbashi/">https://www.instagram.com/luckysoul_shimbashi/</a>



サムギョブサル



**チュクミサムギョブサル** 1人前 1,900円 ※2人前～

“チュクミ”とは韓国語で「イダコ」のこと。小さくてもしっかりとタコの旨みと食感を持つイダコと、厚切りの豚バラ肉を、3段階の辛さから選べる特製ブレンドの韓国味噌ベースで合わせています。付け合わせのえごまの葉で包んでお召し上がりいただく味のバランスは◎。ヤミツキ必至の旨さで、注目度上昇中の韓国フードです。



**メのとびっこチャーハン** 中 750円/大 980円

本場・韓国で「チュクミサムギョブサル」のメといえはこちら。イダコと豚バラの旨みをたっぷり吸ったソースに、ご飯を鍋肌に焼き付けながら炒め、最後にとびこと韓国海苔をまんべんなく散らせばできあがり！ふっくらモチモチとしたご飯と、香ばしいお焦げ、プチプチした食感のとびこ、それぞれのコントラストが楽しい極上メ飯です。



**骨付きサムギョブサル** 300g 2,100円～ (1gあたり7円)

国産豚の骨付きバラ肉を贅沢に使用した見るからにワイルドなサムギョブサル。お肉はお客様に選んでいただき、その重量で値段が決まる量り売りです。余分な脂を落としながら焼き上げた骨付き肉は、骨の周りが一番美味しいので豪快にかぶりつのがオススメ。付け合わせのサンチュやキムチなどの相性も抜群です。



**海老ロールサムギョブサル** 1人前 1,380円 ※2人前～

ぷりぷり食感の海老に、ジューシーな豚バラ薄切り肉を丁寧に巻きつけて具材とした新ジャンルサムギョブサル。豚バラ肉の脂がほどよく溶けたら、ぐつぐつ&とろ～りとろけるチーズソースと絡めてお召し上がりいただきます。海老の旨みと豚肉の旨みに、チーズの塩気がほどよく加わり、メインとしてもおつまみとしても絶品です。

チヂミ

“韓国風お好み焼き”として、日本の韓国料理の中でも安定した人気を誇る「チヂミ」。定番のこのカテゴリにこそ、ラッキーソウルは新風を吹き込みます。野菜本来の味わいと食感を生かした薄衣のチヂミは、素材の良さをシンプルに活かす日本料理の特徴も取り入れた「ラッキーソウル」のオリジナル。プレーンでも、野菜に合わせてトッピングを加えたアレンジバージョンでも、これまでに出会ったことのない「チヂミ」の美味しさを発見できること請け合いです。

- じゃがいもチヂミ 480円
- じゃがいもとイカ明太子チヂミ 650円
- ねぎチヂミ 480円
- ねぎとしらすの海苔チヂミ 650円
- 春菊チヂミ 580円
- 春菊と桜海老チヂミ



## 韓国餃子

餃子と言えば中華料理が有名ではありますが、実は小麦粉の生地で具材を包む料理は世界各地にあり、韓国でも独自に発展してきました。その中から「ラッキーソウル」では、皮の中から旨みたっぷりの肉汁が溢れ出す「韓国焼餃子マンドゥ」、独特の歯ごたえが楽しいチャブチェを使った「チャブチェ餃子」、見た目通りの辛さからじわじわ旨みも広がる「ユッケジャン水餃子」など、目盛り必至のラインナップでお届けします。

- |            |      |              |      |            |      |
|------------|------|--------------|------|------------|------|
| ■韓国焼餃子マンドゥ | 490円 | ■チャブチェ餃子     | 490円 | ■キムマリ海苔巻揚げ | 450円 |
| ■ユッケジャン水餃子 | 450円 | ■辛くない!鶏スープ餃子 | 450円 |            |      |



## キンパ

「ラッキーソウル」が、密かに強力なオリジナリティーを発揮しているのが「キンパ」。キンが海苔を、バがご飯を表す、韓国の海苔巻は、日本でも今やすっかりお馴染みの存在となっています。ごま油の風味が、おつまみとしてもメとしても存在感を発揮するこのカテゴリに「ラッキーソウル」は3種をラインナップ。寿司ダネでも大人気のねぎとろを使った日本×韓国コラボの決定版「ねぎとろユッケキンパ (580円)」、甘辛く炒めた牛肉と野菜がご飯と絶妙のマッチングを見せる「プルコギキンパ (580円)」、まさかのイタリアン風!塩気のある生ハムにとろ〜りチーズが絡み合う「生ハムチーズキンパ (580円)」。思わず全種類制覇したくなる顔ぶれです。



## その他メニューラインナップ

「ラッキーソウル」には、度々巻き起こる韓流ブームを経て、日本にすっかり定着した定番韓国料理も多数ご用意しています。食欲を絶妙に刺激する甘&辛い前菜盛り合わせに、お酒にもよく合い中毒性のある味わいが人気のヤンニョムチキンを筆頭にした揚げ物、暑い時も寒い時も内臓をほっこり落ち着かせるビビンバやスンドゥブチゲなどの食事系鍋物各種…などなど、宴の中盤から締めをどう演出するか、選択肢が多いのも「ラッキーソウル」の魅力です。



**その他のメニュー**

※一部抜粋

- **超ラッキー☆キムナム盛** (キムチ3種、ナムル3種、チャンジャの盛合せ) 850円
- **ラッキー☆キムチ盛** (キムチ3種の盛合せ) 650円
- **石焼ビビンバ** 800円
- **スンドゥブチゲ** 690円
- **あさりと蟹のうまみスンドゥブチゲ** 750円
- **きのこベーコンの豆乳スンドゥブチゲ** 730円
- **冷麺** 490円
- **シビレニラ玉辛麺** 580円
- **ケランチム** 680円
- **プルコギチャブチエ** 580円
- **ほうれん草と卵のプルコギ** 750円
- **ヤンニョムチキン** 480円
- **ハニーマスタードチキン** 480円
- **スノーチーズチキン** 480円
- **メウオヤンニョムチキン** 480円
- **イダコの唐揚げ** 480円

**ドリンク**

“韓国大衆酒場”と掲げるからには、韓国のあらゆるお酒を豊富に取り揃えました。昔から親しまれているマッコリに、韓国ドラマから人気に火がついたチャミスル、美容にもダイエットにも効果的と言われ韓国で人気の「美酢サワー」など、多彩なラインナップで心地よい酔いのひと時を演出します。

**マッコリ**

- **生マッコリ** グラス 380円 / やかん 980円
- **1000億プリバイオマッコリ** グラス 490円 / やかん 1,100円
- **フルーツマッコリ** ・バナナ ・マンゴー ・おこげ ・桃 ・梨 各 グラス 490円 / やかん 1,100円

**チャミスルボトル**

- **オリジナル** ■ **ピーチ** ■ **すもも** ■ **ストロベリー**
- **グレープフルーツ** ■ **マスカット** 各 880円

**チャミスルカクテル**

- **ビアチャミ** (チャミスル×ビール) 580円
- **チャミサワー** (チャミスル×炭酸) 480円
- **チャミティー** (チャミスル×紅茶) 480円

**美酢サワー**

- **美酢ザクロサワー** ■ **美酢マスカットサワー** ■ **美酢ももサワー**
- 各 中ジョッキ 480円 / 大ジョッキ 780円



**DD PROTECT Guidelines**

株式会社ダイヤモンドダイニングが運営する各店舗では、お客様に安心してお食事を楽しんでいただくため、行政が定める方針に基づいた感染防止対策を最大限に講じ「DD PROTECT Guidelines」として実施しております。

**DD PROTECT Guidelines** 感染防止の取り組み Infection control efforts

お客様の実心実意に全力で取り組みます

<p>入店時の検温にご協力ください</p>  <p>Body temperature check</p> <p style="font-size: x-small;">※37.5度以上の方は入店をお断りさせていただきます。 Kindly refrain from visiting our restaurant if you are running a fever higher than 37.5c.</p>	<p>手洗・手指消毒をお願いします</p>  <p>Wash your hands and sanitize</p>
<p>消毒を徹底しています</p>  <p>Frequent clean and disinfect contact surfaces</p>	<p>換気を徹底しています</p>  <p>Improved indoor air ventilation</p>
<p>ご飲食時以外は可能な限りマスク着用をお願いします</p>  <p>Face mask is required when you are not eating</p>	<p>会話のボリュームを控えてください</p>  <p>Refrain from speaking loudly</p>

**【本リリースに関するお問い合わせ】**

株式会社ダイヤモンドダイニング ブランドサポート部 佐々木  
 TEL 03-6858-2192 FAX 03-6858-2193  
 E-mail pr@dd-holdings.com HP <https://www.dd-holdings.jp>