

【New Open】名物・チュクミサムギョブサル&メのとびっこチャーハン 新宿進出!  
 ～新橋の“幸運スポット”1年待たずして2号店オープンします～

# 『韓国大衆酒場 ラッキーソウル西新宿』 2023年4月20日（木）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 西新宿』を業態変更、『韓国大衆酒場 ラッキーソウル 西新宿（かんこくたいしゅうさかば らっきーそうる にししんじゅく）』として、2023年4月20日（木）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「韓国大衆酒場 ラッキーソウル」。

昨年8月、ダイヤモンドダイニングらしい熱狂と遊び心とともに、新橋で一号店をオープンしたこのブランドが、一年を待たずして、二号店をオープンするに至りました。

次なる“ラッキースポット”は、世界都市-TOKYO-を象徴する高層ビル群が建ち並ぶ街・西新宿です。

看板メニューとして、オーダー率80%以上の圧倒的な人気を誇る「チュクミサムギョブサル」を筆頭に、野菜の持ち味を生かした薄い衣が特徴のチヂミや、具材の取り合わせが個性的なキンパなどの多彩な韓国料理には、新橋店から変わらない定番人気メニューに加え、西新宿店のニューオープンにあたり、若手の女性社員やアルバイトスタッフが商品開発に携わり生まれた、お洒落さと美味しさを兼ね備えるメニューも新登場しています。

一号店とはまた違った魅力が加わり、一層まばゆくネオンが輝く“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 西新宿 （かんこくたいしゅうさかば らっきーそうる にししんじゅく）
■住所	〒105-0004 東京都新宿区西新宿7-11-17 プレステン西新宿 2F
■アクセス	都営大江戸線 新宿西口駅 徒歩3分、地下鉄丸ノ内線 新宿駅 徒歩3分
■TEL	03-5937-0980
■営業時間	ディナー 17:00～23:00
■定休日	無
■席数	50席
■坪数	24.88坪
■平均予算	3,500円
■公式URL	<a href="https://www.dd-holdings.jp/shops/luckysoul/nishishinjuku">https://www.dd-holdings.jp/shops/luckysoul/nishishinjuku</a>







**チュクミサムギョブサル** 1人前 2,090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した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に、甘酸っぱい酢大根、豚バラ肉にイダコと重ねて乗せていき、くるりと巻いて口に運べば…この味わいにトリコになること間違い無し！



**メのとびっこチャーハン** 中 858円/大 1,078円

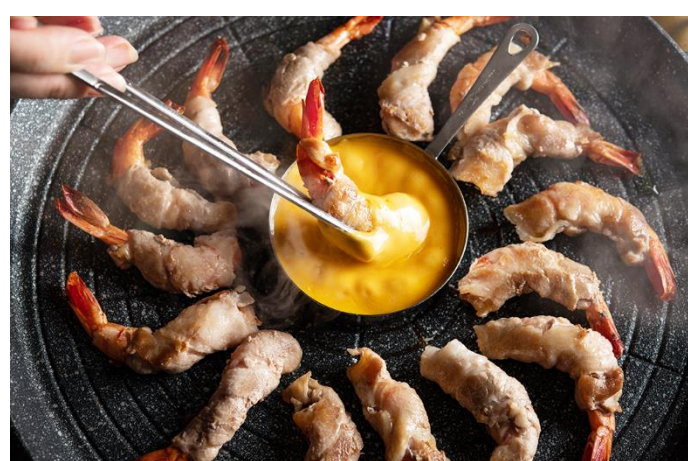
**NEW チーズとびっこチャーハン** 中 968円/大 1,155円

「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スープにご飯と韓国海苔を加え、鍋肌に焼き付けながら炒め、最後にとびっこと刻んだえごまの葉をまんべんなく散らして完成！モチモチのご飯とカリカリおこげ、プチプチしたとびっこの食感が絶妙な極上メ飯です。



**骨付きサムギョブサル** 300g 2,640円～ (1gあたり8円)

国産豚の骨付きバラ肉を贅沢に使用した王道のサムギョブサル。「ラッキーソウル」では、お肉を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。焼くと余分な脂がほどよく落ち、焼き上がりは、脂身はカリカリ、肉はジューシーで濃厚な味わいに仕上がります。キムチやにんにく、白髪ねぎと一緒にサンチュで巻いて食べるのが特にオススメ。



**海老ロールサムギョブサル** 1人前 1,518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にした新ジャンルのサムギョブサル。鉄板の上で一緒に温めるチーズソースと絡めてお召し上がりいただけます。海老と豚肉の甘くて濃厚な旨みに、とろーりとろけたチーズの塩気が加わり、メインとしても、おつまみとしても、美味しい逸品です。

チヂミ

メインのサムギョブサルの焼き上がりをお待ちいただく間は、個性溢れる「ラッキーソウル」の韓国風逸品料理を。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オリジナル。プレーンに加え、野菜に合わせて海鮮のトッピングを加えたアレンジバージョンもご用意しています。そのまま野菜の甘みや苦味を楽しむのもよし。特製ダレと合わせるもよし。どちらもおつまみにピッタリです。

- |           |             |                 |             |
|-----------|-------------|-----------------|-------------|
| ■じゃがいもチヂミ | <u>528円</u> | ■じゃがいもとイカ明太子チヂミ | <u>715円</u> |
| ■ねぎチヂミ    | <u>528円</u> | ■ねぎとしらすの海苔チヂミ   | <u>715円</u> |
| ■春菊チヂミ    | <u>638円</u> | ■春菊の海鮮チヂミ       | <u>880円</u> |





キンパ

「ラッキーソウル」で、密かに強力なオリジナリティを発揮しているメニューが「キンパ」。「キン」が海苔を、「パ」がご飯を表すこの韓国海苔巻は、日本でも今やすっかり馴染みの存在。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種をラインナップしています。

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** (638 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「**ブルコギキンパ** (638 円)」、まさかのイタリアン風!?とろ〜り濃厚なチーズがごま油の香りや味と不思議と好相性をなす「**とろ〜りチーズキンパ** (715 円)」。思わず全種類制覇したくなる顔ぶれです。



Pick Up! 韓国逸品料理

他にも「ラッキーソウル」には“韓国大衆酒場”らしい多彩なおつまみが勢ぞろい。お酒との組み合わせも考えながら宴をどう演出するか…今宵の貴方のベストチョイスは？

- 超ラッキー☆キムナム盛 968 円
  - ケランチム 968 円
  - ブルコギチャブチェ 638 円
  - ヤンニョムケジャン 1,738 円
  - NEW カンジャンセウ 1,089 円
  - キムマリ海苔巻揚げ 495 円
  - ヤンニョムチキン 572 円
  - スノーチーズチキン 572 円
  - ハニーマスタードチキン 572 円
  - メウオヤンニョムチキン 605 円
- キムチ3種+ナムル3種+チャンジャ1種=ラッキー7な盛り合わせ。まずはここから！ふわふわ卵の見た目も楽しい韓国風茶わん蒸し。お出汁たっぷりの優しい味わい。牛肉と野菜、春雨の甘辛く炒め物は、お酒だけでなく白いご飯のお供としても◎。ワタリガニを特製の味噌で漬けた旨みダレが海老の甘さを引き出しています。春雨と色々な野菜を海苔で巻いて揚げた韓国ではポピュラーなおつまみ。
- 鶏肉の下味にも揚げ衣にも、お酒にもよく合う中毒性ある味わいをまとわせた「ラッキーソウル」人気の“揚げ物四銃士”。
- 旨辛チーズトッポギ 660 円
  - 韓国焼餃子 マンドウ 539 円
  - チャブチェ餃子 539 円
  - ユッケジャン水餃子 495 円
- 韓国のお餅・トッポギに甘辛いタレ&チーズが絡むと…箸が止まらない禁断のウマさです。王冠のような堂々たる出で立ちの皮の中では…肉汁が溢れ出す時を待っています。モチモチした皮の中からキュキュッとした春雨が！食感が楽しい餃子です。辛さの中からじわじわと旨さが広がってくるユッケジャンスープが食欲をそそります。





“良い食べ物は良い薬となり良いからだを作る”という「薬食同源」の考え方が根底にある韓国料理。ご飯や麺といった主食食材とニンニクや唐辛子などのスタミナ食材を、巧みに組み合わせたビビンバや冷麺は、メは、さっぱり派という方も、ガッツリ派という方も、どちらのお腹も心も満足させてしまう顔ぶれです。

- 石焼きビビンバ 880円    ■石焼きチーズビビンバ 935円    ■明太子チーズ石焼きビビンバ 990円  
4種のナムルとキムチ、韓国のりなど、野菜たっぷり栄養バランスもバッチリな定番韓国ご飯。熱々おこげがたまりません。
- スンドゥブチゲ 759円    ■チーズスンドゥブ 814円    ■あさりと蟹の海鮮スンドゥブチゲ 825円  
具材から出た出汁の旨みとコチュジャンのほどよい辛さが、内臓をほっこり落ち着かせてくれるお酒のみにこそオススメの一品。
- NEW ラッキー☆冷麺 858円 独特の歯応えが新感覚の本場・韓国の細麺を使用。旨みたっぷりの冷たい出汁との相性が抜群。
- 旨辛！しびれニラ玉辛麺 748円 牛肉と様々な野菜から煮出したスープに辛さと痺れをブレンドしました…ヤミツキ必至。
- NEW 韓式手ごねおにぎりチュモツパ 935円  
とびっこ、キムチ、韓国のり、たくわんを混ぜ合わせる日韓融合おにぎり。お客様の手でお好みの大きさに丸めてパクッとどうぞ！



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ています。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る韓国でも人気の「美酔サワー」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

韓国の伝統的なお酒の一つで、原料であるお米由来の優しい甘さと乳酸発酵ならではのほのかな酸味の、絶妙なバランスが特徴的。

- 生マッコリ グラス 418円/やかん 1,045円    ■1000億ブリバイオマッコリ グラス 539円/やかん 1,210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 440円/やかん 1,078円

韓国酒

キンッキンに冷やした焼酎をストレートで楽しむのが韓国流。氷を入れてロックにしてもすっきりした焼酎の風味が引き立ちます。

- 真露 is back 1,045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 968円

チャミスルカクテル

爽やかな飲み口が特徴の韓国焼酎「チャミスル」はカクテルにしても美味。ビール、サワー、紅茶の中から好みの組み合わせで。

- ピアチャミ (チャミスル×ビール) 638円    ■チャミサワー (チャミスル×炭酸) 583円    ■チャミティー (チャミスル×紅茶) 583円

美酔

「美酔」は、果物そのものを発酵させて作った韓国のお酢。ビタミンやミネラルも摂れるので、美容への期待大。

- 美酔サワー (アルコール) ・ザクロ ・マスカット ・もも 各 中ジョッキ 528円/大ジョッキ 858円
- 美酔ソーダ (ノンアルコール) ・ザクロ ・マスカット ・もも 各 462円



※表記価格はすべて税込です。

【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