

居酒屋×食堂のハイブリッドな新業態誕生！
【オープン記念】飲み放題付きコースが半額 2,250 円！
『焼鳥トリフク食堂』
2023年9月15日（金）オープン！

株式会社 DD グループ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、2023年9月15日（金）、新業態店舗『焼鳥トリフク食堂（やきとりとりふくしょくどう）』を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。



2023年、ダイヤモンドダイニングは、ファミリーや海外からのお客様も多いお台場というエリアとの縁を得て、“まるごと美味（うま）い鶏”をテーマに、こだわり抜いた鶏料理をご提供してきた居酒屋ブランド「鳥福」より、スピンオフブランドを誕生させます。
その名も「**焼鳥トリフク食堂**」です。

看板に掲げる焼鳥をはじめ、素材や調理法にこだわった主菜に、ご飯とお味噌汁、季節の小鉢などを取り合わせた定食、お酒にもご飯にも良く合うおつまみやおかずなどを多彩にご用意。
昼も夜も変わらない焼鳥×定食のハイブリッドなメニューラインナップだからこそ、夜だけでなく昼飲みも楽しめる居酒屋としても、ランチだけでなく仕事帰りにお腹を満たす定食屋としても、ご活用いただくことができます。

オープンから9月30日（土）までの期間は、
名物8品を取り揃えた、通常4,500円（税込）のコースを飲み放題付きで半額の2,250円（税込）でご提供いたします。
時にはご家族でゆっくり寛ぐ場として、時にはお仲間とワイワイ賑やかに過ごす場として。
現代のお客様の様々な生活スタイルに寄り添う「**焼鳥トリフク食堂**」にぜひ一度お立ち寄りください。

店舗情報

- 店名 焼鳥トリフク食堂（やきとりとりふくしょくどう）
- 住所 〒135-0091 東京都港区台場1-7-1 アクアシティお台場6F
- アクセス ゆりかもめ 台場駅 徒歩1分 りんかい線 東京テレポート駅 徒歩5分
- TEL 03-5962-1414
- 営業時間 11:00-23:00
- 定休日 無
- 席数 56席
- 坪数 34.64坪
- 平均予算 1,500円～3,000円
- 公式URL <https://www.dd-holdings.jp/shops/torifukusyokudou/daiba>

 焼鳥トリフク食堂

焼鳥

看板メニューの焼鳥は、鮮度にこだわった 11 種の部位を取り揃え、お店で一本一本丁寧に焼き上げています。ミネラルが豊富でほのかな甘みのある海水塩「青い海」か、たまり醤油をベースとした独自ブレンドの「タレ」のいずれかお好みの味つけでお楽しみください。

さらに「焼鳥トリフク食堂」が自信を持ってお届けするのが「つくね」。絶妙な肉感と食べ応えを追求し、そのままシンプルに焼くだけでも美味しく召し上がっていただける「つくね」に、ひと手間の創意工夫を加えました。さっぱり味もあれば、こってり味もある、「焼鳥トリフク食堂」でしか味わえない、オリジナリティ溢れる「つくね」たちは、食べ比べもオススメです。



《焼鳥》

■こだわりの焼鳥 5 本盛合せ (塩・タレ) 各 1,180 円 ■豪華焼鳥 10 本盛合せ 2,280 円

※単品各 240 円 (塩・タレ)

■もも ■砂肝 ■ねぎま ■とりとろ ■はつ ■なんこつ ■せせり ■レバー ■むね ■かわ ■ぼんじり

《つくね》

■手ごねつくね 食べ比べ 1,240 円

■月見タレ焼き 340 円 ■梅しそおろし 290 円 ■おかかチーズ 290 円 ■田楽味噌 290 円

お食事

「焼鳥トリフク食堂」では、四季折々の旬の食材を活かす日本料理の良さを大切にした定食メニューを多彩にご用意しました。主菜となるのは秘伝のタレでじっくり焼き上げた焼き鳥や照り焼きなどの鶏料理のほか、銘柄や部位を厳選した和牛や熟成豚、さらに鮭やぶりといった魚も取り入れ、日本の食の豊かさを改めて感じていただけるラインナップになっています。



《御膳》 ※季節の小鉢 4 種・ご飯・味噌汁・漬物・茶碗蒸し付

■自家製トリ南蛮と花籠御膳 1,580 円

■鶏の照り焼きと花籠御膳 1,580 円

■鮭いくらの西京焼きと花籠御膳 1,880 円

■胡麻ぶりと花籠御膳 1,680 円

■熟成豚のやわらか煮と花籠御膳 1,780 円

■厳選和牛ステーキと花籠御膳 2,280 円

■お子様御膳 780 円

《丼・お重》 ※味噌汁・漬物・茶碗蒸し付

■トリフクの親子丼 1,280 円

■特製だれの焼き鳥重 1,380 円

■和牛ステーキ重 2,280 円

焼鳥以外にも、お食事としてもお酒のお供としてもお楽しみいただける逸品を多数ご用意しています。
庶民派だけど実力派の顔ぶれが、居酒屋使いも食堂使いも、様々なお客様のニーズにお応えします。



骨付きもも肉のトリフク焼き 1,480 円

柔らかな肉質のひな鶏のもも肉を、骨付きのままオリジナルブレンドのスパイスをすりこんで焼き上げました。豪快にかぶりつけば、骨の周りの一番美味しい肉と肉汁の旨みが溢れ出します。



よだれ鶏 780 円

低温でじっくり火入れし、肉汁を肉の中に閉じ込めしっとり柔らかく仕上げた蒸し鶏を、数種のスパイスの効いた塩だれで一晩つけこみました。特製の麻辣だれと合わせると、一層複雑でヤミツキになる味わいに。



自家製トリ南蛮 880 円

コクのある旨みが特徴の鶏もも肉を、大ぶりのカットで揚げ、たっぷりタルタルソースを掛けました。濃厚ながら甘酸っぱいタルタルソースと、ジューシーな肉汁&脂の相性が抜群の、定番ながら飽きが来ない一品です。



霜降り和牛ステーキ ※写真 2,480 円
霜降り和牛の串焼き 1,280 円

鳥を看板に掲げている「焼鳥トリフク食堂」ですが、おいしい牛肉だけを選び抜く「日山畜産」セレクトの和牛の魅力も多くの方に知っていただきたく密かな名物に。細やかにサシが入った厳選部位は、塩や山葵などの薬味で肉本来の旨みが引き立ちます。



鶏ちゃんこ鍋 ※写真 1,280 円
水炊き鍋 1,380 円

鶏ガラ由来の極上スープで味わう鍋は季節を問わずほっこり癒されるメニュー。醤油ベースですっきりした味わいが魅力の「ちゃんこ」と、鶏ガラをじっくり煮出した白湯スープに数種類の塩で味つけた濃厚な「水炊き」の2種類をご用意しています。



鉄鍋 鳥にんにく焼き飯 ※写真 1,280 円
鶏雑炊 980 円

丼飯には、ガッツリ派とほっこり派の両方がスタンバイ。よく動く首の部分の部位で旨みも濃厚なせせりを使いガツンとにんにくも効かせた「焼き飯」と、鶏の滋味深い旨みがたっぷりしみ込んだお米をふわふわ玉子が包みこむ「雑炊」…両方派も大歓迎です。

その他メニュー

- 照り焼きチキンのシーザーサラダ 880 円
- 冷やしトマトのオニオンサラダ 680 円
- 豆豊とさくさく牛蒡の金胡麻サラダ 780 円
- 自家製ポテトサラダ 680 円 ■ 鶏皮ぼん酢 650 円
- 肉味噌きゅうり 650 円
- 大山どりの生ハム盛合せ 1,080 円
- げんこつ唐揚げ 580 円
- フライドポテト (のり塩 or カレー塩) 380 円
- 焼き枝豆 380 円 ■ 手羽餃子 680 円 ■ 鶏天 680 円
- 穴子の天婦羅 1,180 円 ■ 野菜のかき揚げ 880 円
- 鮭いくらの西京焼き 980 円 ■ 胡麻ぶり 780 円
- 鶏出汁おでん 盛合せ 1,280 円
- 白玉抹茶あんみつ 480 円 ■ バニラアイスクリーム 380 円
- わらび餅と黒蜜きなこアイス 550 円
- 抹茶のロールケーキ 680 円 ■ レモンシャーベット 380 円



【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-grp.com HP <https://www.dd-holdings.jp> Instagram <https://www.instagram.com/diamond.dining/>