

恵比寿を本当に知る貴方にこそ、もう一度知ってほしい“隠れ家”創りました 「恵比寿百鳥」 2023年9月28日（木）リニューアルオープン！

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」)が運営する「恵比寿百鳥 (エビスモモドリ)」は、店内全面改装の上、グランドメニューを一新し、2023年9月28日（木）、リニューアル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。



歴史ある風情と流行の最先端をゆく洒落っ気を併せ持ち、多くの人を惹きつけてやまない街・恵比寿。この街の玄関口である JR 恵比寿駅・西口から徒歩わずか 1 分の場所で、2006 年のオープン以来、とにかくうまいものを追求し多くのお客様に愛していただいた「恵比寿百鳥」が、2023 年秋、時代の変化に合わせ、しなやかに、大胆に、コンセプトをアップデートし、この度リニューアルオープンを迎える運びとなりました。

まず料理。

「恵比寿百鳥」ですっにご愛顧いただいていた名物の「炭焼き」。日本各地の銘柄鶏を厳選の上、静岡県産「富嶽白鶏（ふがくはっけい）」のもも肉をシンプル且つ豪快に炭火で焼き、新たな看板料理といたしました。さらに、料理に合わせる美酒として、目利きのスタッフお薦めの日本酒 8 種や、限りなく自然にこだわった製法で作られるナチュラルワイン 8 種も取り揃えています。

そして空間。

気心の知れた大切な人同士なら、時間を忘れて語り合いたくなる。でももしも一人でここに迷いこんでしまったとしても、いつのまにか誰かと打ち解けて時間が過ぎてしまう…そんな心地良い空気が流れる場に設えています。

知る人も知らぬ人も、袖振り合うも多少の縁となる…「恵比寿百鳥」。

この機会にぜひ一度お立ち寄りください。

店舗情報

■ 店名	恵比寿百鳥 (エビスモモドリ)
■ 住所	〒150-0022 東京都渋谷区恵比寿南 1-8-1 STM 恵比寿ビル 5F
■ 最寄り駅	JR 恵比寿駅西口 / 地下鉄日比谷線恵比寿駅 徒歩 1 分
■ TEL	03-5768-9266
■ 営業時間	17:00~23:00 (LO22:00)
■ 定休日	日曜
■ 席数	61 席
■ 平均予算	4,500 円
■ 公式 URL	https://www.dd-holdings.jp/shops/momodori/ebisu



炭焼き

「恵比寿百鳥」の新たな看板食材となった「富嶽白鶏（ふがくはっけい）」は静岡県産の銘柄鶏です。餌にお米を使用されており、鶏特有の匂いが少なく、ふっくら柔らかい肉質が特徴のため、短時間で高温となる炭火で焼くことで、外側はパリッと、中はジューシーな肉の旨みを味わうことができます。ほかにも、きめ細かい肉質とコクのある味わいが魅力の和牛ランプや、ほどよく脂の乗った銀鱈やかつおなども炭でじっくり焼き上げ、食材本来の美味を引き出しています。

多彩な炭焼きのラインナップをお楽しみください。



- 富嶽白鶏 <炭火塩焼き・炭火にんにく醤油・香草ハーブ> 各 1,080 円
- 和牛ランプの炭火焼ステーキ 1,980 円 ■和牛ランプの西京炭火焼 1,980 円 ■三元豚の西京炭火焼 1,280 円
- 銀鱈の西京焼 1,380 円 ■炙り子持ちシシャモ 2本 900 円 ■炙りエイヒレ 880 円
- 南方かつおの炭火焼き たたきボン酢 1,080 円 ■和牛ランプの炭焼きたたき 1,380 円
- 高知県産長茄子の炭焼きたたき 香草野菜とじゃこ 780 円

富嶽白鶏...and more!



産地である静岡県で“地産地消”されることも多く、実は東京ではなかなか出逢う機会の少ないのが「富嶽白鶏」。「恵比寿百鳥」で出逢えたお客様には、とことんこの鶏の美味しさを堪能していただきたくて、「炭焼き」だけでなく「蒸し」メニューもご用意しました。

しっとり柔らかく仕上がった肉に、ガツンとパンチが効いた香草や香味野菜と、爽やかなソースの絶妙なバランスは、これをアテにするお酒好きのお客様も、これをご飯のおかずとして夕食を楽しまれるお客様も、両方トリコにしてしまう、罪作りな逸品です。

- よだれ蒸し鳥とパクチー 980 円
- 玉ねぎボン酢蒸し鳥と香草野菜 980 円

逸品・食事・至福

「恵比寿百鳥」では、定番ながら、和食の技法を活かしたおつまみやお食事の数々も取り揃えています。メインとなる「炭焼き」メニューを待つ間に、心地良く酔った締めの一と時に…。

- 青ネギの玉子焼き 690 円 ■焼きジャガイモと塩辛鉄板焼き 780 円 ■牛すじと根菜のピリ辛煮込み 780 円
- 富嶽白鶏のから揚げ 880 円 ■砂肝と軟骨の黒胡椒揚げ 780 円 ■はんぺん明太チーズ揚げ 780 円
- 明太子の湯葉巻き揚げ 800 円 ■昔ながらのポテサラ 680 円 ■豆腐のサラダ 700 円
- 丸ごとトマトのお浸し さつぱりジュレ 600 円 ■チャンジャ 600 円 ■ホタルイカの沖漬け 680 円
- ガーリックチキンピラフの鉄板焼き 980 円 ■炙り鯖の押し寿司 780 円 ■漬物の盛合わせ 550 円
- 抹茶パバロアと黒豆のアイス 黒蜜掛け 550 円



約 50 種類の「恵比寿百鳥」のドリンクメニューの中で、お酒を召し上がる方に特にオススメしたいのがナチュラルワインと日本酒。いずれも個性が際立ち、作り手のこだわりと愛情を感じる銘柄ばかり。飲み比べなども楽しみながら、お好みを見つけてみてください。



ナチュラルワイン

《泡》	■カヴァ アンヌマリー ブリュット ナチュレ レセルヴァ スペイン	グラス 1,100 円 / ボトル 6,500 円
《オレンジ》	■ファビュラス フォミネ ピノグリージョ イタリア	グラス 1,100 円 / ボトル 6,500 円
《白》	■ラムーラ オーガニック・グリッロ イタリア	グラス 900 円 / ボトル 5,300 円
	■インディゴ・オーガニック ホワイト フィールドブレンド オーストラリア	グラス 1,000 円 / ボトル 5,900 円
	■ポット・ゲイル アルガス・メティス フランス	グラス 1,100 円 / ボトル 6,500 円
《赤》	■ラムーラ オーガニック・ネロ・ダーヴォラ イタリア	グラス 900 円 / ボトル 5,300 円
	■ナチュラリス シラー ジェラルド ベルトラン フランス	グラス 1,000 円 / ボトル 5,900 円
	■ラ・スピノーザ キャンティ イタリア	グラス 1,300 円 / ボトル 7,700 円

おすすめ日本酒

■作 純米吟醸 ひやおろし 三重	グラス 1,130 円 / 一合 1,690 円
■阿部勘 まねき 純米吟醸 宮城	グラス 1,060 円 / 一合 1,580 円
■森嶋 美山錦 純米 茨城	グラス 920 円 / 一合 1,370 円
■紀土 純米吟醸 ひやおろし 和歌山	グラス 920 円 / 一合 1,370 円
■作 恵乃智 純米吟醸 三重	グラス 1,130 円 / 一合 1,690 円
■仙禽 純米 オーガニックナチュラル 栃木	グラス 1,130 円 / 一合 1,690 円
■三井の寿 大辛口 純米吟醸 福岡	グラス 1,060 円 / 一合 1,580 円
■九頭龍 純米 福井	グラス 920 円 / 一合 1,370 円

※表記価格はすべて税込です

空間

JR 恵比寿駅西口からすぐのビルの 5 階。
エレベーターを降りたら、ほんのり感じる灯りと、ざわめく人の声に導かれるまま、左へ左へと、迷うように進んでください…そこに「恵比寿百鳥」は在ります。鉄黒の、一見重そうな扉を押し開ければ、思わず引き寄せられてしまう音楽と、炭焼き台から立ち昇る美味しい煙が、お客様への歓迎の証です。カウンターで、テーブル席で、ボックス席で、今宵も多くのお客様の会話が弾みますように…。



【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/>