

Press Release

やきとり阿部の新店「結火^(むすび)」が、
JR山手線「大塚」駅前に7月1日(木)グランドオープン。



星野リゾート運営の都市観光ホテル「OMO5 東京大塚」の進出(2018年春)や、新しい駅前広場「ironowa hiro ba」(2021年春)の誕生で話題のJR山手線「大塚」駅北口に、「やきとり結火(むすび)」が、2021年7月1日(木)グランドオープンします。

「やきとり結火」は、食通が足繫く通うことで知られる目黒にある焼鳥店「やきとり阿部」の新店です。焼鳥の名店「鳥しき」で修行し独立した店主の阿部友彦氏の3店舗目になるこの店では、弾力やうまみに長け、味にインパクトのある鹿児島産の「黒さつま鶏」をメインに使い、大塚という新天地で新たな焼鳥の世界を展開していきます。

肉汁を逃す前に、強火・近火で短時間に炭火で仕上げていく「やきとり阿部」の手法や、ソムリエによるワインのセレクトと焼鳥とのマリアージュは、ここ大塚でも健在です。食通を唸らせること間違いなしの注目の焼鳥店です。

Data

むすび

やきとり結火

住所：170-0004 東京都豊島区北大塚2丁目1-1 ba05 8階 (JR山手線「大塚」駅北口徒歩1分)

予約電話番号：03-6903-6603 / 営業時間：17:00～23:00 (LO 22:30)

定休日：当面の間 日曜日 / タバコ：全席禁煙 / 席数：カウンター 18席 / カード：可

料理：ストップ制のお任せコースのみ。(お任せコースの目安は10本：約4000円～)

飲物：ワインをメインに日本酒、焼酎、ウイスキー等

*ワインは赤白泡ロゼ 常時100種類以上、価格はボトルで5000円～。



Profile

阿部友彦

1984 年生まれ、新潟県出身。元々はイタリアン・レストランのシェフだったが、28 歳の時、目黒の名店「鳥しき」の門を叩き、修業。2016 年に独立し、目黒に「やきとり阿部」をオープン。2020 年には、港区白金に 2 店舗目となる「陽火（はるか）」をオープンさせる。「大塚という街は、昭和の風情が残る赤提灯のイメージでしたが、最近、駅前がきれいになり気になっていた街です。「やきとり結火」も、この新しくなった大塚の街と一緒に、成長していければと思います」(店主・阿部友彦)



JR 山手線「大塚」駅北口徒歩 1 分。山口不動産運営の商業ビル「ba05」の 8 階に位置する。店舗の設計は、隈研吾建築都市設計事務所出身の建築家・白浜誠が手掛けた。デンマーク出身のハンス・ウェグナーがデザインした「Y チェア」が並び、カウンターは全 18 席。



Photos_Yasui Takashi

「やきとり結火」に関するお問い合わせ先

山口不動産株式会社（広報担当：横川）電話 03・3910・8881