



2015年1月15日

お好み焼き京ちゃん新宿店

1周年記念企画 牛・豚・鶏・ラム…旅するように味わう7種の極上鉄板肉料理
京ちゃん新宿店 **新コースメニュー「肉ジャーニー」**1万円(税別)
ボトルワイン等全ドリンクが3時間飲み放題 肉会・デート・接待などにもどうぞ！

「お好み焼き 京ちゃん 新宿店」(東京都新宿区新宿三丁目)は、オープン1周年を記念して、2015年1月19日(月)より、飲み放題付き新コースメニュー「肉ジャーニー」(価格:お1人様1万円《税抜き》)をスタートいたします。



「お好み焼き京ちゃん」は、1976年創業の京都発のお好み焼き店で、東京初店舗となる新宿店は、2014年1月にオープンしました。他にはない個性的な鉄板メニューを展開しており、サラダ感覚で食べられる「とまのお好み焼き」、日本そばを和風ソースに絡めて頂く「アボカド黒焼きそば」などが支持されてきました。

今回1周年を迎えるにあたり、更なる鉄板料理の魅力をお伝えすべく、新宿店では「肉料理」に注目いたしました。既存の鉄板料理店では、肉料理はメインであっても、数多くの種類や部位を提供するという事は稀でした。また、様々な肉や部位を楽しめる焼肉店は調理感を出すのが難しくもありました。そういった現状をふまえ、更に「鉄板料理の楽しさ」とことん楽しんで頂くにはどうしたら良いか考え、牛・豚・鶏・ラム等、様々な肉を使用し、腕を磨いたシェフがそれぞれにぴったりの焼き加減・味付けで最高の状態に調理した鉄板肉料理の数々を、驚きと感動とともに旅するように味わうという全く新しいコンセプトに辿り着きました。

新メニュー「肉ジャーニー」では、「国産黒毛和牛のステーキ」や「スペアリブの黒しょうソテー」、「丹波地鶏もも肉のゆず胡椒ぼん酢炒め」、「ラムチョップの鉄板焼き」等、全7種の鉄板肉料理と5種の野菜を中心としたヘルシーなサイドディッシュを組み合わせ、ボトルワイン含む全飲み物メニューの3時間の飲み放題を付けた贅沢なラインナップでご提供致します。新宿三丁目駅徒歩1分でアクセスも抜群です。デートや接待はもちろん、今流行の肉会などでの利用もぴったりです。ぜひ至極の肉料理の数々をお楽しみください。

※「肉ジャーニー」は、京ちゃん新宿店のみのご提供メニューです。金土日祝、祝前日を除きます。

《本件に関するお問い合わせ先》

京ちゃん新宿店PR担当: 松矢・中澤

〒165-0539 東京都新宿区西新宿1-26-2 新宿野村ビル39階(エクセル・サービス内)※店舗住所と異なります

tel : 090-7261-1982 (松矢) TEL : 03-3342-1555 FAX : 03-3342-1556

e-mail: matsuyapress@gmail.com



【店舗概要】

名 称 お好み焼き 京ちやばな 新宿店

住 所 東京都新宿区新宿3-6-9 山口ビル (地下1階)

電 話 03-3353-1575 F A X 03-5315-4377

定 休 日 年中無休

営業時間 月～金 17:00～23:30 (L.O.22:30、ドリンクL.O.23:00)

土 12:00～23:30 (L.O.22:30、ドリンクL.O.23:00) ランチタイムは12時～15時の営業です。

日・祝日 12:00～23:00 (L.O.22:00、ドリンクL.O.22:00) ランチタイムは12時～15時の営業です。

※肉ジャーニーのご提供は、金土日祝、祝前日を除きます。

<京ちやばな 新宿店新コースメニュー「肉ジャーニー」 概要>

■コンセプト:牛・豚・鶏・ラム等、肉と部位を使用し、腕を磨いたシェフがそれぞれにぴったりの焼き加減・味付けで最高の状態に調理した鉄板肉料理の数々を提供。驚きと感動とともに旅するように肉料理を味わう。

■内容:全7種の鉄板肉料理と5種の野菜を中心としたヘルシーなサイドディッシュ、デザート全13品に、4,800円(税抜き)相当のこだわりの国産ワインやスパークリングワイン含む、新宿店で提供する全飲み物メニューの飲み放題を付けた贅沢なラインナップ。こだわりの肉料理はすべて鉄板を用いて調理しております。

■料金:1万円(税抜き)/1名様

■料理品数:全13品

■人数:2名様～

■飲み放題:180分(L.O.30分前)

■来店時間:17:00～20:30

■コース内容

●10品目のグリーンサラダ

☆黒毛和牛のたたき ～原了郭の山椒と柚子胡椒ぽん酢～

●マグロのオリエンタルカルパッチョ ～ピーナッツオイルと山葵ソース～

●自家製アボカド豆腐とクリームチーズの蜂蜜がけ

●自家製煮込みの大根ステーキ

☆丹波地鶏もも肉のゆず胡椒ぽん酢炒め

☆牛タンの朴葉味噌焼き

☆ラムチョップの鉄板焼き ～特製香り醤油～

☆牛ヒレ肉のステーキ ～AKADAMAソース～

☆スペアリブの黒こしょうソテー

☆国産黒毛和牛のステーキ～台湾醤油のガーリックステーキ～

●アボカド黒焼きそば 京野菜ミックス

○本日のデザート ※☆鉄板肉料理 ●サイドディッシュ ○デザート

■飲み物

ビール、サワー、チュウハイ、ハイボール、焼酎、梅酒、日本酒、カクテル、スパークリングワイン、ボトルワイン(赤・白)、ソフトドリンク各種(全ドリンクメニューをご注文頂けます)

〈旅するように味わう、こだわり鉄板肉料理全 7 品詳細〉

☆黒毛和牛のたたき ～原了郭の山椒と柚子胡椒ぼん酢～

黒毛和牛を鉄板でじっくり焼いて、薄くスライスしてタタキにしました。京都・祇園で1703年より創業の原了郭の粉山椒を用いて、ピリッと辛く、かつ香り豊かに仕上げています。



☆丹波地鶏もも肉のゆず胡椒ぼん酢炒め

うまみが凝縮された京都の地鶏丹波地鶏を思いっきり味わえる一品。地鶏を鉄板で炒めて柚子胡椒ぼん酢で味付けしてさっぱり頂きます。

☆牛タンの朴葉味噌焼き

朴葉で焼いた味噌に鉄板で焼いた牛タンを乗せました。焼けた味噌の香ばしいソースが、厚みと歯ごたえのある牛タンとベストマッチ。コチュジャンが隠し味です。



☆ラムチョップの鉄板焼き～特製香り醤油～

鉄板で丁寧に焼き上げたラムチョップを、特製の香り醤油で味付け。クセがなくて柔らかく、ジューシーな味わいです。



☆牛ヒレ肉のステーキ ～AKADAMAソース～

厳選した牛ヒレ肉を鉄板でステーキに。赤玉スイートワインを使ったトリュフ風味の香り高いソースは、きめ細かな赤身肉の繊細な味わいを引き出します。本格フレンチも顔負けの一品です。

☆スペアリブの黒こしょうソテー

じっくり鉄板で焼き上げ旨味を凝縮させたスペアリブに、甘辛の黒こしょうソースをかけました。ボリューム感があり、ガシツとした肉質で食べ応えのある一品。豚の旨味を心ゆくまで味わえます。

☆国産黒毛和牛のステーキ～台湾醤油のガーリックステーキ～

肉質の柔らかい国産黒毛和牛を鉄板でステーキにしました。ニンニクの効いた甘辛い台湾醤油のソースが、赤身と脂のバランスが良い肉にベストマッチ。中華風の仕上がりです。



<京ちゃばな 新宿店について>

■コンセプト ～京都の鉄板焼きスタイルをヘルシーニューとともに東京で提案～

「お好み焼き 京ちゃばな 新宿店」は、「京ちゃばな」が関西で展開するヘルシーな「野菜お好み焼き」を、京都のレトロな町屋風の雰囲気とともに楽しみいただける全く新しいお好み焼き店です。京野菜等を使った新宿店限定のメニューを取りそろえ、内装も京都町屋風にするなど、メニュー・雰囲気・おもてなしを通じ、「東京にいながらまるで京都に遊びに来たかのような感覚をお楽しみいただけるお店」実現しました。

また、鉄板の魅力を伝えることにこだわり、5メートルの鉄板をカウンターに据え、オープンキッチンスタイルでパフォーマンスを目の前でお楽しみいただけます。カウンターだけでなく、全てのテーブルに鉄板焼きを設置しており、ソースのジューと焼ける音とともに、あつあつのお料理をご堪能いただけます。

■料理へのこだわり ～こだわり素材で作る鉄板メニューをご堪能～

「京ちゃばな」では、とまとのお好み焼きや、アボカドの黒焼きそばなど、これまでのお好み焼き店にない新感覚のメニューを提供し、女性を中心にお客様を魅了してまいりました。新宿店ではそれに加えて、オリジナルメニューを展開しています。関西の「鉄板焼き」の文化の素晴らしさを思う存分ご体感いただきたいと考え、前菜、メインメニュー（お好み焼き・焼きそば）、スイーツに至るまで、鉄板焼きで作るメニューをご用意。食材から調理、提供に至るまで、安全、安心、健康に配慮するのはもちろんのこと、特に食材は京ちゃばなならではのこだわりの素材を使用しています。京ちゃばなの看板であるトマトはその時期にもっともおいしい産地から、糖度が高めのトマトを厳選して取り寄せています、また、卵は「蘭王」ブランドを使用、京野菜や丹波地鶏や丹波もち豚など京素材も厳選して取り寄せています。

■国産ワインへのこだわり ～和と鉄板とワインのマリアージュをとことん追求～

新宿店では鉄板料理とアルコールのマリアージュもとことん追求し、日本全国各地からこだわりのワインを取り揃えています。京都の「丹波ワイン」や、大阪のたこ焼きに合うように作られたスパークリングワインで、鉄板焼きにもぴったりな「たこシャン」、日本のワインどころ山梨生まれの「甲州」など個性的なワイン 14 種類を取り揃えました。メニューもワインによく合うように工夫、「和のエッセンスを取り入れた鉄板料理とワイン」という新しい楽しみ方を積極的にご提案してまいります。

また、ワイン以外でも、京都にちなんで、京都の蔵元の日本酒や、京都伏見の老舗蔵元の「北川本家」のプレミアムな梅酒なども取り揃えています。

Wine list



丹波ワイン フルーティ
¥2,600
もぎたての葡萄を感じさせるフレッシュでフルーティな赤。酸はやや強め、種やかな渋味のライトボディ。



丹波ワイン フルーティ
¥2,600
葡萄の新鮮なフルーティさを十分に残し、低温熟成由来のフレッシュな香り。ライトボディの中辛口。



丹波ワイン 鳥居野
¥4,800
カベルネ・ソーヴィニヨン、メルローを使用。カスを遠慮させる凝縮した果実味。強めの渋みと、やわらかな酸。ミディアムボディの辛口。



丹波ワイン 鳥居野
¥4,800
セミヨン、リースリングを使用。レモンやライムなどの柑橘系とマスカットのような甘味を感じられる。軽快でさわやかな印象。



岡山 マスカットベリーA
樽熟成 ¥3,200
岡山県非原市のマスカットベリーAを100%使用。果実味にあふれたまろやかな味わい。木樽の香りが特徴的。



たこシヤン ¥4,200
大阪らしい「たこやきに合わせてほしいスパークリングワイン」として造られた一本。国産のデラウェア100%使用。中辛口のさわやかな味わいが、ソースと相性抜群!?

京ちゃばなのワインは
全て国産ワイン。
地域ごとの特徴を生かし
水やぶどうにもこだわったものばかりです。
是非、料理とご一緒にお楽しみください。

赤ワイン 白ワイン スパークリングワイン

※グラスワインも御用意致します。詳しくはスタッフまでお尋ねください。

北海道
ツヴァイゲルトレーベ ¥3,600
北海道産ツヴァイゲルトレーベ100%使用。上品で優しい香りと重すぎないがしっかりした渋みと果実味が特徴。ミディアムボディ。

北海道
ミュラートウルガウ ¥3,200
北海道余市のミュラートウルガウ100%使用。若草を思わせるフレッシュな香りと種やかな酸味が特徴。さわやかな甘口。

北海道
ケルナー辛口 ¥2,800
北海道余市のケルナー100%使用。青りんごを想わせるみずみずしくフルーティな香り。さわやかな辛口。

山梨
山梨 甲州スパークリング ¥2,800
山梨県産甲州100%使用。非常にさわやかで、すっきりした飲み口。やや辛口。

山梨
山梨 甲斐ノワール ¥3,200
日本生まれの品種。しっかりと濃い赤紫が特徴。心地よい酸味とまろやかな口当たり。ミディアムボディ。

山梨
山梨 甲州辛口 ¥3,200
言わずと知れた日本の代表品種甲州。低音発酵でぶどう本来の香りを引き出し、発酵終了後も5ヶ月熟成させ、コクをプラス。キレのある辛口。

農民ドライ
¥3,800
シャルドネ、ケルナー、甲州等使用。ざりつと辛口も、青りんごやカボスの様な和を感じさせる。非常にフランスの取れた日本人好みの仕上がり。

農民ロッシン
¥3,800
カベルネ、メルロー、マスカットベリーA等使用。しっかりとした酸味に凝縮された果実味。飲み飽きない一本。ミディアムボディ。

※すべて税抜価格です

■内装へのこだわり ～伏見稲荷の千本稲荷で出迎える、京都の町屋風スタイル～

京都の町屋を彷彿とさせるレトロな雰囲気の内装です。店舗に入るとすぐに伏見稲荷の千本鳥居を模したインパクトのあるカウンターが目に入り、異空間を演出いたします。壁紙には落ち着いた色調のタイルや砂壁を用い、仕切りの障子には、花柄のガラス障子を使用するなど、細部にまで京都ならではの和のエッセンスを取り入れました。店舗後方に設置した宴会スペースでは、金閣寺・銀閣寺をイメージして、金色と銀色の壁紙を使用し、華やかな雰囲気に仕上げました。斬新でモダンでありながら、どこかほっと落ち着く懐かしい雰囲気の店内です。

