

粉ものの界の頂点を極めた築地銀だこが手がける極上お好み焼レストランが赤坂に誕生！
『熟成肉お好み焼 囲 Kakomu』2016年1月14日 OPEN!



▲囲流 熟成黒毛和牛天



▲熟成肉黒毛和牛コースイメージ

この度、築地銀だこを展開する株式会社ホットランド(代表取締役社長:佐瀬守男、本社:東京都中央区)は、2016年1月14日(木)、「熟成肉お好み焼 囲 Kakomu」を東急プラザ赤坂の地下1Fにオープンいたします。

粉もののプロが生み出す「熟成肉お好み焼」は、最高品質の国産黒毛和牛を真空状態のまま低温でじっくりと寝かせ、肉の旨味を最大限に引き出した熟成肉を、築地銀だこの熟練技から誕生した秘伝の生地でふっくら包みこみ丁寧に焼き上げた、お好み焼の概念を覆す極上お好み焼です。

ふわとろの生地にしみ込んだ熟成肉の旨味と、お肉を引き立てる完熟ソースがお口いっぱいに溶け合いながら生まれる至福の味わいは、メイン料理にはもちろん、メの一品としてもお召し上がりいただけるお好み焼で、上質なこだわり食材をシンプルに焼き上げます。

オフィスに囲まれたビジネス街でありながら、商業・エンターテインメント施設も充実し、海外からの観光客も多く訪れる、国際的な街赤坂にふさわしく、「訪れる全てのお客様が、ゆったりとおいしい食事を囲みながら過ごすことのできるなごみの和空間」がコンセプトの店内。カウンター席では、熟練の腕をもつシェフの鉄板さばきを眺めながら、お食事を楽しむことができます。またお好み焼以外にも、熟成肉の鉄板焼や海鮮料理などの幅広いメニューや、お食事に合わせてセレクトされた多種多様なアルコールをお楽しみいただけます。

ランチタイムには、希少部位のお肉をリーズナブルにお腹いっぱい堪能できる、国産黒毛和牛リブブロッーステーキのランチセットを一日限定30食で販売いたします。平日のパワーランチ、会食、休日のデートなど様々なシーンにてお客様をおもてなしいたします。

店舗概要

オープン日	2016年1月14日(木)
正式名称	熟成肉お好み焼 囲 Kakomu
住 所	東京都千代田区永田町2-14-3 東急プラザ赤坂B1F
営業時間	11:30-15:00 (LO 14:30) 17:00-23:00 (LO 22:30)
座席数	44席(テーブル 40席、カウンター 4席) 予定
敷地面積	30坪(99㎡)
事業主体	株式会社 ホットランド

【お問い合わせ先】

株式会社ホットランド 社長室 広報

TEL:03-3553-8885 FAX:03-3553-8177 <http://www.hotland.co.jp/>

