

「築地銀だこ」 <https://www.gindaco.com/> を展開する株式会社ホットランド <https://www.hotland.co.jp/>（本社：東京都中央区、代表取締役社長：佐瀬守男）の子会社で、「日本橋からり」・「野郎めし」などの主食業態を展開する株式会社ホットランドネクステージ（本社：東京都中央区、代表取締役社長：太田直希）は、2024年4月26日（金）、豊洲市場に隣接した豊洲千客万来内に、『十割そばと江戸前天ぷら 囲炉裏』豊洲千客万来店をオープンいたします！



十割そばと特製つけ汁 ※つけ汁は、「肉つけ汁」または「茸つけ汁」をお選びいただけます

『十割そば 囲炉裏』は、2024年3月に茨城県つくばに1号店をオープン。同年4月13日群馬県桐生市水沼（サウナの森水沼ヴィレッジ内 <https://www.mizunuma-village.jp/>）に2号店をオープンした、“十割そば”と“揚げたての天ぷら”などお楽しみいただけるそば専門店です。

今回オープンする『十割そばと江戸前天ぷら 囲炉裏 豊洲千客万来店』は、『十割そば 囲炉裏』の3号店目（東京初出店）として、豊洲の新スポットとして賑わう豊洲千客万来内の豊洲目抜き大通り沿いに位置し、様々な種類のそば粉をブレンドし丹念に製麺した当店自慢の“十割そば”はもちろん、揚げたての“江戸前天ぷら”などをご提供いたします。

※豊洲千客万来内、ホットランドグループとしての出店は、“銀だこハイボール酒場”に続き2店舗目



当店1番のお薦めメニューは、「囲炉裏 特選そば御膳」。“そばの おかわりが自由”となっておりますので、お腹いっぱいお召し上がりください！



「**囲炉裏 特選そば御膳**」 2,500円（税抜） / 2,750円（税込）

当店はそばメニューのご注文で、“十割そばを何杯でも”お召し上がりいただけます。特選そば御膳のお薦めの食べ方は、まずはシンプルに「そばつゆ」でお召し上がりいただき、その後お好みで「薬味・とろろ」をそばつゆへ入れてお召し上がりください。また、ご注文時にお選びいただく店舗仕込みの「つけ汁」は、「肉つけ汁」・「茸つけ汁」のいずれも具沢山で味わい深くそばとの相性も抜群！十割そばをたっぷりと絡めてお召し上がりがいただくと、出汁と旨みがお口いっぱいになります。



全てのそばメニューは、“そばのおかわりが自由”

- ・ 豊洲千客万来店限定商品（テイクアウトのみ）



『**まんじゅうの天ぷら**』 3個入り 1,000円（税抜） / 1,080円（税込）

当店限定の『まんじゅうの天ぷら』は、「酒まんじゅう」・「黒糖まんじゅう」・「紫芋まんじゅう」の3種で、まんじゅうに衣をつけてサクッと揚げたオリジナル天ぷらです。まんじゅうを天ぷらにする（熱を加える）ことで、より一層中身の“餡の甘み”を感じていただける商品となっております。豊洲千客万来店ならではの“食べ歩きグルメ”としてぜひお楽しみください！

- ・ 店舗概要

店舗名：十割そばと江戸前天ぷら 囲炉裏 豊洲千客万来店

住所：〒135-0061 東京都江東区豊洲6丁目5番1号
※豊洲千客万来施設内、豊洲目抜き大通り沿い（2階）

電話番号：03-6204-9933 ※現在回線工事中のため、不通の場合080-3442-3054

営業時間：10:00～20:30 ※ラストオーダー20:00

客席数：50席（テーブル席：8、ボックス席：5）

※オープン後、価格・内容・メニュー等が変更となる場合がございます



店舗イメージ

※画像はすべてイメージ

『十割そば 囲炉裏』は、ホットランドグループの『“ぜったいいうまい!! 食”を通じて、ほっとしたひと時を実感していただきたい』という理念のもと、お一人でも、ご友人・ご家族など “心ゆくまで楽しめるそば専門店”として、ご利用・ご満足（おなかもち心も満たされる）いただけるお店創りを目指してまいります。