

コンセプトは、“蕎麦屋で一杯”
～ 気軽に使い勝手の良い、現代の粋な蕎麦屋 ～
話題の新丸ビル7階 ワンフロアラウンジ「丸の内ハウス」内に、
『ソバキチ』 4月27日(金)オープン!

株式会社フォーシーズ(東京都港区南青山 社長:浅野秀則)は、2007年4月27日(金)にグランドオープンする「新丸の内ビルディング」の7階に位置するワンフロアラウンジ「丸の内ハウス」内、お酒と共に蕎麦を楽しむ新感覚の蕎麦屋「ソバキチ」をオープン致します。

「ソバキチ」は、“蕎麦屋で一杯”をコンセプトに、昼は本格蕎麦を中心としたメニュー、夜は、お酒を片手に特製の蕎麦や自慢の串天をお楽しみ頂ける現代の粋な蕎麦屋です。

-----【ソバキチ 概要】-----

コンセプトは、“蕎麦屋で一杯”

蕎麦屋で一杯をコンセプトに蕎麦をお楽しみ頂けるだけでなく、お酒と共に蕎麦を楽しむスタイルを提案していきます。気軽さを味わっていただく為店内には立ち飲みスペースを設けています。総合プロデュースは(株)カゲン代表中村悌二氏が担当。

お酒に片手におつまみとお酒を楽しむ新しい蕎麦屋を提案

従来の蕎麦屋のスタイルを越え、お酒を片手に季節のおつまみを味わいながら、最後にお蕎麦でしめるという新しい蕎麦屋のスタイルを提案していきます。看板メニューである蕎麦を楽しんで頂くだけでなく、1本から注文可能な名物串天や、通もうなる酒の肴をご用意致しました。

新丸ビルの新たな試み「丸の内ハウス」プロジェクト! 飲食店8店舗がワンフロアに集合

「ワンフロアラウンジ」をテーマに、大人が集い、遊べる空間をコンセプトに沿ったレストラン、バー、など個性的な8店舗が一同に揃った「丸の内ハウス」プロジェクト。大人達が自由に集い、憩い、語らえる次世代型交流ゾーンとして注目されています。本店舗は、プロジェクト参加店舗の1つとして出店しています。

橋本 夕紀夫氏によるスタイリッシュな店舗デザイン

店舗デザインは、レストランデザイン等で定評のある橋本夕紀夫氏が担当。スタイリッシュでありながら、大人が楽しむのにふさわしい落ち着いた空間となっています。

長友 啓典氏デザインによるグラフィックデザイン

グラフィックデザイナーを長友啓典氏が担当。オリジナルデザインの「カエル達」が、ふらっと立ちよってお酒を楽しんで頂けるアットホームかつ、粋なお店の雰囲気、表現していきます。

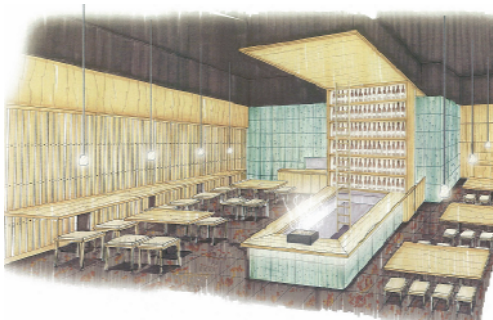


【店名 ロゴ】



【店舗完成予想CG】 1

【ソバキチ 店舗概要】



【店内 完成予想CG】

所在地: 千代田区丸の内一丁目5番1号
新丸の内ビルディング 7階 丸の内ハウス内

電話: 03-5222-5133

営業時間: 昼 11:00~14:30 ランチメニューL.O.
14:30~17:30の間も営業しております。
夜 17:30~27:30 L.O.
日曜、祝日のみ 21:30 LO

席数 : 40席

メニュー

料理 昼: 蕎麦 680円~ / セットメニュー 900円~

夜: 串天 1本 150円~ / 蕎麦 680円~ /
おつまみ 380円~

ドリンク : 日本酒7種 500円~ / 焼酎7種 600円~
/ ビール 500円~

【メニュー例】



【料理 イメージ】

お蕎麦

夜鳴き蕎麦 : ¥1000	せいろ : ¥680
つけ肉 : ¥1000	鴨汁 : ¥1200
カレー南蛮 : ¥900	肉南蛮 : ¥1000
鴨南蛮 : ¥1200	海老天ぷら : ¥1300

上記、全て税込料金となっております。

名物 串天

¥150 : うずら玉子/ちくわ/ピーマン/ヤングコーン
¥180 : 長芋/青唐辛子/茄子/トマト/にんにく/ 貝柱/エシャレット/モロッコインゲン
¥220 : 人参/さつまいも/サヨリ
¥250 : 空豆/かぼちゃ/真タコ
¥280 : 穴子/きびなご
¥350 : 海老/イカ/キス/稚鮎/江戸前シャコ

上記、全て税込料金となっております。



(本件に関するお問い合わせ先)

ソバキチ PR 事務局/株アンティル

担当: 長谷川、村木 TEL: 03-5572-6064/FAX 03-5572-6065

(株)フォーシーズ マーケティング本部 宣伝企画部

TEL: 03-3409-6057/FAX: 03-5466-7239