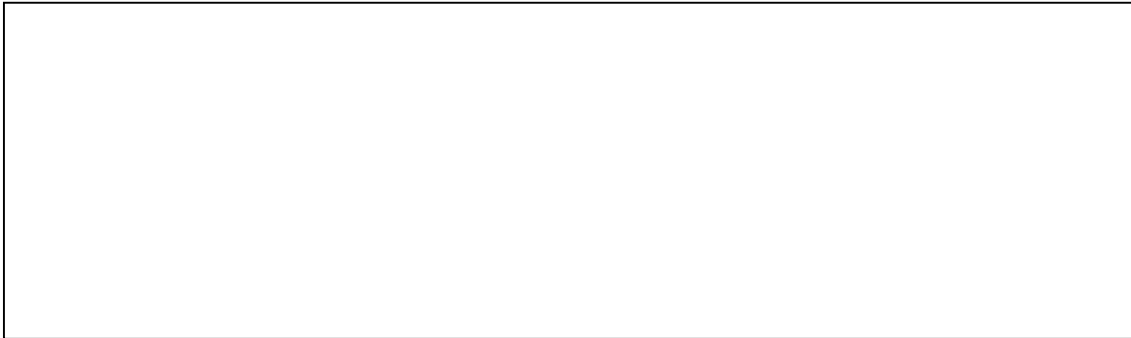


2008年4月
株式会社フォーシーズ



株式会社フォーシーズ(東京都港区南青山 社長:浅野秀則)では、「吉祥庵(きっしょうあん)目白店」の流れを組む蕎麦店を、蒲田駅商業施設「グランデュオ蒲田」(東京・蒲田)西館 7F に 2008年4月16日(水)、オープンします。

「吉祥庵」は本格蕎麦をこだわりの酒や酒肴と共に提供する粋な蕎麦屋”のコンセプトに基づき、2003年に「そばや 吉祥庵」(東京・目白)、2004年に「吉祥『庵』」(東京・成城)の2店を既に展開していますが、3店目の「吉祥庵 グランデュオ蒲田店」では、これまで数多くの飲食店を手掛け、「業界の鉄人」と呼ばれる中村悌二氏コーディネートによるものです。また店内は、レストランデザインなどで定評のある橋本夕紀夫氏が担当しており、スタイリッシュでありながら、大人が楽しむにもふさわしい落ち着いた空間です。

挽き立て・打ち立て・茹で立ての「蕎麦」と、だし・醤油・味醂にこだわった自家製の「つゆ」は“蕎麦通”のお客様からも大変好評をいただいております。さらに蕎麦以外においても、本場讃岐から毎日届く生地を使用した「うどん」を始めとし、一品料理やセットメニューを充実させ、駅商業施設という立地特性に対応し、ビジネスマン、シニア、ファミリー、一人から大人数のお客様など、幅広い層の方々がそれぞれの目的に合わせて気軽にご利用いただける店舗づくりを目指します。

メニューは、昼・夜ともに単品でご注文いただける蕎麦やうどん、天麩羅や酒肴などを用意しています。昼においては、お得なミニ丼と蕎麦のセット、蕎麦とこだわりの天麩羅などをセットにしたご膳メニューを提供します。

蕎麦は、厳選した国産の蕎麦粉を店内の石臼でゆっくりと挽き、つなぎと蕎麦粉を2:8の比率にした二八蕎麦で、コシのある蕎麦に仕上げています。つゆは、二週間熟成させた本返しに本枯れ節と羅臼昆布のだしを合わせ、さらに二日間寝かせた辛口のこだわりのつゆです。蕎麦以外のメニューにおいては、うどんは当社と提携している讃岐の老舗「宮武讃岐製麺所」の生地を使用。酒肴はそれだけでもお酒をお楽しみいただけるようなメニューを、日本酒や焼酎は蕎麦などとの相性を重視して厳選しています。

*

当社は「こだわりのおいしさ、楽しさ、感動をすべての人に！！」という経営理念のもと、中核事業である宅配ピザチェーン「PIZZA-LA」をはじめとし、ピザ&パスタの専門店「TO THE HERBS」、グルメバーガー&サンドウィッチレストラン「KUA AINA」、昨年11月に発行された「ミシュランガイド東京 2008」で星を獲得した高級会席料理店「ぎんざ 有季銚」やフレンチレストラン「ジョエル・ロブション」など現在 27 の業態を展開しています。

今後は、当社の宅配・外食事業全体で「こだわりのおいしさ、楽しさ、感動」を多くの方へ提案していくため、食への本物志向や健康志向を強く持つ 30 代後半からご年配の方にもご満足いただける業態の開発・展開を積極的に検討していきたいと考えています。



【店舗イメージ】

「吉祥庵 グランデュオ蒲田店」特徴

厳選した国産蕎麦粉を使用した「二八蕎麦」

厳選した国産の蕎麦粉を店内の石臼でゆっくりと挽き、つなぎと蕎麦粉を2:8の比率にした二八蕎麦を、挽き立て・打ち立て・茹で立てで提供します。

こだわりの辛口つゆ

二週間熟成させた本返しに本枯れ節と羅臼昆布のだしを合わせ、さらに二日間寝かせた辛口のつゆです。

トータルコーディネートは中村悌二氏が担当

数多くの飲食店を手掛け、「業界の鉄人」と呼ばれる中村悌二氏プロデュースによるものです。

レストランデザインは橋本夕紀夫氏が担当

店内は、レストランデザイン等に定評のある橋本夕紀夫氏が担当しており、スタイリッシュでありながら、大人が楽しむにもふさわしい落ち着いた空間です。

「蕎麦屋で一杯」を楽しむ蕎麦以外のメニューも充実

当社と提携している讃岐の老舗「宮武讃岐製麺所」の生地を使用したうどん、またこれまで当社が展開してきた「大かまど飯 寅福」、「ソバキチ」などで得たお客様ニーズや商品開発力により、当店ならではの通をうならせる酒肴を豊富に用意しています。

日本酒や焼酎は厳選したものを用意

酒肴や蕎麦の相性を重視し、それらを引き立てるような日本酒や焼酎を、お客様にお選びいただきやすいよう厳選しました。

メニュー例

<昼・夜共通メニュー>

名物蕎麦

- ・ 肉せいろ 950 円
- ・ 肉蕎麦 980 円

冷たいお蕎麦

- ・ せいろ 700 円
- ・ おろし 840 円

温かいお蕎麦

- ・ 鴨南蛮 1,350 円
- ・ 海老天麩羅 1,580 円

…他

<昼メニュー>

お昼のセット

- ・ カレー丼と蕎麦またはうどん 950 円
- ・ 親子丼と蕎麦またはうどん 1,000 円
- ・ カツ丼と蕎麦またはうどん 1,100 円
- ・ 天丼と蕎麦またはうどん 1,180 円

ご膳メニュー

- ・ 季節の炊き込みご膳 1,600 円
先付け三点盛り・季節の炊き込み御飯・蕎麦またはうどん(温・冷)
- ・ かき揚げご膳 2,100 円
先付け三点盛り・海老と野菜のかき揚げ(玉葱・三つ葉・海老)・季節の炊き込み御飯・蕎麦またはうどん(温・冷)
- ・ 天盛りご膳 2,600 円
先付け三点盛り・天麩羅(海老・青唐辛子・椎茸・茄子)・季節の炊き込み御飯・蕎麦またはうどん(温・冷)・甘味

<夜の一品メニュー>

酒菜

- ・ 秋田豚香り揚げボリュームサラダ 680 円
- ・ ほたるいか返し漬け 580 円
- ・ 生湯葉のお刺身 出汁醤油で 680 円

蕎麦屋の定番

- ・ 焼き味噌 420 円
- ・ 板わさ 530 円
- ・ 合鴨陶板焼き 1,200 円

焼き物

- ・ さつま揚げ 炙り焼き 580 円
- ・ 干しスルメイカの炙り焼き 600 円
- ・ 炙りめざし 530 円
- ・ 日南鶏 炙り焼き 780 円
- ・ 霜降り豚 塩炙り 680 円

天麩羅

- ・ かしわ天 500 円
- ・ 貝柱のかき揚げ 880 円
- ・ 穴子一本揚げ 950 円
- ・ 野菜天盛り 950 円
- ・ 海老天麩羅盛り合わせ 1,370 円

…他

中村 悌二氏 プロフィール

株式会社カゲン代表 / 飲食店経営・プロデューサー

1960年 福島県会津若松市生まれ。

大学卒業後、アパレル業界を経て、1988年に「フェアランド」(バー)を下北沢に開店。

以降、次々とオープンさせ直営5店舗。

また、高級和食店から居酒屋、ラーメン店、丼屋まで幅広いジャンルの飲食店をプロデュースし、これまでに60店舗以上の立ち上げに携わる。

ほかに、「玉川高島屋 S・C 新南館飲食フロア」、「柳小路ビル(二子玉川)」そして「TOKIA」などの商業ビルの飲食スペースのプロデュースも数々手がけている

橋本 夕紀夫氏 プロフィール

女子美術大学・女子美術大学短期大学 非常勤講師、愛知県立芸術大学 非常勤講師

1962年愛知県生まれ。

空間デザイナー。1986年、スーパーポテト入社。1996年、有限会社橋本夕紀夫デザインスタジオを設立。タカシマヤ美術賞、JCD 優秀賞など受賞歴多数。代表作に「橙家銀座」「BEAMS HOUSE」「音音」など

「吉祥庵 グランデュオ蒲田店」店舗概要

所在地	〒144-0052 東京都大田区西蒲田 7-68-1 グランデュオ蒲田 西館 7階
TEL	03-5713-6287
営業時間	11:00~22:00(ラストオーダー21:30)
定休日	グランデュオ蒲田に順ずる
席数	48席
面積	33.89坪
オープン日	2008年4月16日(水)
目標月商	1000万円

マスコミの方のお問い合わせ先

株式会社フォーシーズ マーケティング本部 宣伝企画部
〒107-0062 東京都港区南青山 5-12-4 全葉連ビル7F
TEL 03-3409-6057(直通) FAX 03-5466-7239