

昼と夜で楽しみ方が変わる！サッポロライオンの和食新業態 **串天・鴨だしおでん そばえもん** 4月9日（月）大崎にリニューアルオープン

「JOY OF LIVING-生きている喜びの提供-」を企業理念に、ビヤホール・レストランなどを運営している株式会社サッポロライオン（本社・東京都渋谷区、社長・刀根義明）は、2018年4月9日（月）大崎ニューシティ内に、「串天・鴨だしおでん そばえもん 大崎店」をオープンいたします。

串天・鴨だしおでん
そばえもん



店頭イメージ（昼）



店頭イメージ（夜）

サッポロライオンからの和食新業態！

若い世代の方にも蕎麦を楽しんでいただけるように個性的なつけつゆを用意した「おつけ蕎麦」と、油切れよくサクッと揚げた「串天ぷら」、調理長こだわりの国産合鴨の「鴨だしおでん」の3つのメニューを中心にした新業態です。

店内には、ライブ感味わえるオープンキッチンや、お一人様から気軽に楽しめるカウンター席を配置しました。そして、昼間はオフィスワーカーの方にもご利用いただけるようにランチメニューを充実させ、夜は仕事帰りにふらっとよりたくなるような居酒屋をイメージし、曜日や時間帯で楽しみ方が選べるお店です。

【店舗データ】

店 名：串天・鴨だしおでん そばえもん 大崎店
住 所：〒141-0032 東京都品川区大崎 1-6-5 大崎ニューシティ 5号館 2階
開店日：2018年4月9日（月）
電話番号：03-5437-3636
営業時間：月～金 11：30～15：00 17：00～23：00
 土曜日 12：00～21：30
 日 祝 12：00～21：00
規 模：46.06坪/84席（全席禁煙）
平均予算：昼 800円/夜 3000円
ホームページ：<https://r.gnavi.co.jp/b06m9g5n0000/>



串天・鴨だしおでん そばえもん 大崎店 名物メニューの紹介

～昼のそばえもん～

名物の「おつけ蕎麦」は、定番の魚介だしや個性的なつけつゆを4種ご用意しました。その日の気分によって選ぶことができるため、同じ蕎麦でも新感覚を味わうことができます。また、最後に地鶏昆布だしでつけつゆを割ってスープとしてもお楽しみいただけます。



濃厚魚介だし
780円



スパイシーカレー
950円



クリーミー胡麻だれ
900円



豚肉となめこ
850円

～夜のそばえもん～

「串天ぷら」は、油切れよく揚げられるためサクツとした口当たりが楽しめます。野菜串天ぷら・海鮮串天ぷら・肉串天ぷら等の王道の具材から、“雲丹とろろ”や“クリームチーズ&いちじく”といった変わり串天ぷらもご用意しました。

「鴨だしおでん」は、浜田商店国産あい鴨を使用し、蕎麦つゆとかつおだしを合わせたおでんだしを自店厨房で仕込みます。鴨ねぎや鴨皮串はもちろん、“ジャンボ京揚げ”や“ながーい大根”といった、シェアしたくなる料理もあります。



串天ぷら
イメージ



鴨だしおでん
イメージ



ジャンボ京揚げ
842円



ながーい大根
486円

※リリース内の掲載価格は全て税込です。
以上

この件に関するお問い合わせは、下記までお願いいたします。

報道関係の方	経営戦略部（広報担当） TEL：03-5447-6193 / E-mail： sln.kouhou@sapporo-lion.com
一般の方	お客様相談センター TEL：0120-848-136