



ROPPONGI KURA

NEW OPEN RELEASE

新店オープンリリースのご案内

日本の“粋×活”を六本木から発信！
旬の日本酒とくずし割烹を気軽に味わえる
スリープライスのスタンディングスタイル

10月1日、『六本木 蔵』が
六本木ヒルズの足元にオープン！

弊社は創立4年目で、これまでに飲食店を町田と新宿に3店舗経営しております。1対1の関係を大切に、それぞれのお客様に「心地よい空間」をご提供することを志し、この度「六本木 蔵」をオープンいたします。六本木を十二分に知り尽くした方も、海外から日本を訪ねられた方も、旬の食材と日本酒を気軽に召し上がっていただき、日本の素晴らしさを感じていただける店にしたいと考えております。ぜひ、この機会に心尽くしのおもてなしをご体感いただけますと幸いです。

株式会社シングス 代表取締役 有馬潤

女性でも気軽に立ち寄れる、スタンディングのくずし割烹。

六本木ヒルズの足元(西麻布側)、テレ朝通り沿いの路面店。周辺で働くサラリーマンやOLだけでなく、国内外からの観光客をもターゲットにできる好立地です。旬なものを当たり前のように旬な時季に、旨いものを当たり前のように旨く。美しいものを当たり前のように美しく。当たり前——それが「六本木 蔵」のコンセプトです。

旬の日本酒とくずし割烹を当たり前のように美味しく、そして気軽に召し上がっていただけるジャパニーズダイニング。「くずし割烹×スタンディング×日本美」という新スタイルがウリの新業態です。

18~20名のスタンディングのカウンターと、2つのボックス席(4~6名)から成るレイアウト。デートの待ち合わせ、仕事帰りの一杯、仲間同士の集い、飲み足りないときの二軒目三軒目など、様々なシチュエーションでご利用いただけます。六本木の新しいコミュニケーションの場の誕生です。

六本木から、世界へ日本美を発信。

インテリアは「神保町傳」や「西麻布Don-guri」など、数々の繁盛店を手掛けてきたフーディーズが担当。白木のカウンターをはじめ、大谷石、白壁格子といった和の素材を基調にし、そこにアンティークの帯や古道具をポイントとしてディスプレイ。粋、清潔感、女性的温もり、居心地、懐かしさなどを、日本美というテーマのもとに融合させた和モダンな空間です。「六本木 蔵」は日本の素晴らしさを世界へ伝えていきます。



六本木 蔵(くら)
東京都港区西麻布3-2-5
グリーンプラザアネックスノゾエ 1F
電話: 03-3746-0211
営業時間: 17:00~24:00
定休日: 無し / 席数: 30席
坪数: 20坪 / 客単価: 4,000円

[アクセス] 東京メトロ・都営大江戸線
六本木駅より徒歩5分



くずし割烹を気軽なスリープライスで！
安心価格な銘酒とともに。

野菜は地場もの、魚は独自のルートを駆使し瀬戸内海で獲れたものを使用。旬の食材を活かしたくずし割烹でご提供します。しかも、500円、700円、900円のスリープライス制。小鉢小皿料理が中心のため、沢山の種類を少しずつ気軽に楽しめます。メニューは2週間~1ヶ月に1回替わります。お酒も、580円~900円と安心して飲める価格設定としました。日本酒は旬の銘柄を含め約15種類揃え、「飛露喜(福島)」(650円)や「秋鹿 超辛口」(750円)など、通には垂涎ものの銘柄も堪能いただけます。また、日本酒だけでなく、ビールや焼酎も揃えておりますので、お好みでお選びください。

素材と手法にこだわり、一番美味しい方法でご提供する。これを当たり前のこととして可能にするのが、和食歴18年の経歴を持つ料理長・塩田善行氏。手間ひま惜しまず、渾身のひと皿で表現します。

また、その料理を引き立てる器には有田焼や織部焼を用いるなど、「六本木 蔵」徹底して日本美を魅せていきます。



主なメニュー

【お食事】※スリープライス制	旬魚の鮮	・もどりかつお ・かんぱち	700円 700円
	旬魚の彩	・かんぱちの和風カルパッチョ 柚子の香り	700円
	旬菜	・炙りメさばと木の子のおろしポン酢	700円
	生野菜	・万願寺甘唐辛子のじゃこ炊め	700円
		・あげたてあつあげとじゃこの水菜サラダ	900円
		[ハーフ]	500円
	酒肴	・かつおの酒盗とクリームチーズ ・しゃけといくらのしょうゆ漬 ・かきのオイル漬	500円 700円 500円
【お飲み物】	日本酒	・くどき上手 ばくれん ・飛露喜 ・醸し人 九平次 ・神尾 ・秋鹿 超辛口	600円 650円 700円 700円 800円
	焼酎	(芋)・富乃宝山 (芋)・村尾 (麦)・佐藤の麦	700円 950円 600円
	果実酒	・鶴梅すっぱい梅酒 ・梅乃宿 鶯梅あらごし梅酒	580円 580円

「東京レストラン・トレンド&グルメニュース」
FOOD STADIUM
www.food-stadium.com

[本件に関するお問い合わせ、取材のお申し込みは、フードスタジアム・中村までお願い致します。]

フードスタジアム株式会社

〒150-0011 東京都渋谷区東1-13-14 松永ビル1F
TEL 03-5778-3677 / FAX 03-5778-3562
e-mail : pr@food-stadium.com