

ニュースリリース  
報道関係各位

## 焼鳥専門店『焼鳥 扇屋 天』で 比内地鶏のご提供が始まりました

株式会社ヴィア・ホールディングスの子会社である株式会社扇屋東日本（東京都新宿区、代表：横川 紀夫）が、運営する『焼鳥 扇屋 天』において、比内地鶏メニューのご提供が始まりました。

### ■『焼鳥 扇屋 天』極上の素材を、極上の技でお召し上がりください



**日本三大地鶏のひとつ、比内地鶏の取り扱いを始めました。**  
約180日間という長い時間をかけて大切に育て上げられ、十分な運動量を背景とする鮮やかな赤味を帯びた締まった肉質を特徴とする比内地鶏。扇屋天では丸鶏として仕入れ、店でさばき、串打ちしたものを、自慢の炭火焼きの技で仕上げます。極上の素材を、極上の技で。新しい『焼鳥 扇屋 天』の魅力をご賞味下さい。



**厳しく健康管理された地鶏・銘柄鶏の朝びき肉を使用。毎日、店内で串打ちしています。**

『焼鳥 扇屋 天』は、本格炭火焼鳥を主軸とする焼鳥専門店です。焼鳥は鮮度が命。当店では、冷凍肉を一切使わず、鶏の健康を第一に考えた育成方法と飼料で育てられた“朝びき”の地鶏/国内産銘柄鶏を使用しています。また、鮮度保持のために、店で串打ちを行うだけでなく、提供する鶏をその日にさばくことで、通常メニューにはない希少部位も、日替わりでご用意いたしております。



**各種調味料には、化学調味料を使用しておりません。**

鶏肉の風味や旨味を引き出し、焼鳥の味を決めるタレ。昔ながらの木桶仕込みの醤油の蔵元から仕入れた、5種類の醤油を選定。国産餅米とうるち米を使い、3年熟成後、非加熱で瓶詰めされるリキュールのような味醂との出会いを経て、理想通りのタレが生まれました。失われつつある、日本のあたりまえを大切に守り続ける人たちとともに磨き上げた「扇屋天」のタレ。その奥深い味わいをご堪能ください。

### 焼鳥専門店【焼鳥 扇屋 天】

東京都千代田区鍛冶町 2-7-5 KKビル (JR 神田駅 東口徒歩 2分)

TEL : 03-5256-7025

営業時間： ランチ：11:45～13:00 (LO) ※月～金

ディナー：16:00～24:00 ※月～土

休日：日曜日・祝日

URL: <https://movia.jp.com/shops/info/032185>

※詳しくは、店舗までお問合せ下さい。

### お問い合わせ先

●店舗に関するお問合せ先●

焼鳥 扇屋 天

担当：能登原

TEL. 03-5256-7025

●プレスリリースに関するお問合せ先●

株式会社ヴィア・ホールディングス 企画部

担当：黒岩

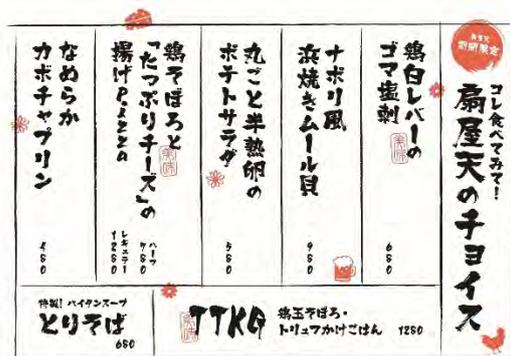
TEL.03-5155-6801 FAX.03-5155-6250



<< 店舗外装&内装他 (イメージ) >>



<< メニューブック >>



## << メニュー詳細 >>



【やきとり九種盛り合わせ】

¥1,580 (+税)

「健康な鶏こそ、食べて美味しい」という信念のもと、鶏の健康を第一に考えた育成方法と飼料で育て上げられた比内地鶏をはじめとする地鶏・国産銘柄鶏を使用。当店自慢の「焼き師」が、選び抜いた塩と、無化調の秘伝のタレを用いて、じっくりと炭火で焼き上げることで、鶏の旨味を最大限引き出します。焼鳥専門店「扇屋」がたどりついた「本当においしい焼鳥」をご賞味ください。



【鶏白レバーのゴマ塩刺】

¥680 (+税)

希少な白レバーを低温調理し、甘味とコクを引き出しました。添えた千切りのネギ、ミョウガ、あら塩でご賞味ください。



【本日の野菜焼き】

¥220~/串 (+税)

その季節のオーガニックの野菜を、焼き野菜にして提供いたします。野菜自身もつ、甘さと芳香、滋味を炭火の遠赤外線が引き立てます。



【手焼き厚焼き玉子】

¥680 (+税)

地養卵を使用し一本一本オーダーを受けてからお作りしています。



【焼きおにぎりの  
鶏そぼろ茶漬け】

¥580 (+税)

たっぷりの「わりした」を含ませ、炭火で焼き上げます。かつお出汁でお召上がりください。



【フォアグラのおぼろ】

¥1,280 (+税)

五穀米のお焼きの上でフォアグラをおぼろ豆腐に見立てオーブンで焼き上げました。濃厚さを増したフォアグラのコクと舌ざわりと、お焼きの歯ごたえが好バランスで、日本酒にうってつけです。



【和風カルボナーラ  
山椒風味】

¥880 (+税)

日本各地から食通が通う日本料理店、秋田「たかむら」の特製麺を使用。卵黄、チーズのみのカルボナーラに仕上げました。黒コショウ代わりに山椒が、コクのあるソースに爽やかさを吹き込みます。和と洋のマリアージュです。



【炭火焼鳥・刺身コース】全11品  
地酒・プレミアム焼酎含む

2時間飲み放題付

¥5500 (税込)

当店自慢の炭火焼鳥と新鮮なお刺身が味わえる2時間飲み放題付きコース。飲み放題の中には、各種地酒、「百年の孤独」等プレミアム焼酎も含まれます。

## << 銘柄酒・限定酒・プレミアム焼酎・ワイン >>

グラス ¥480 (+税) ~

ボトル ¥2800円 (+税) ~

炭火焼鳥に合う、日本各地の銘柄酒、限定酒、プレミアム焼酎、選りすぐりのワインをご用意。普段使いでお飲みいただけるリーズナブルなものから、お祝いの宴などにふさわしいプレミアムな1本まで、幅広くお楽しみいただけます。



### 【ドリンク一例】

#### 【日本酒】

新政 コスモスラベル  
 新政 ヴィリジアンラベル  
 新政 NO.6 S-type  
 新政 NO.6 X-type  
 新政 ラピス オーク樽貯蔵 2015  
 A K A B U 純米酒  
 七本鎗 純米 渡船 77%精米火入れ  
 紀土 純米酒  
 風の森 秋津穂 純米 しぼり華  
 醸し人九平次 純米大吟醸  
     黒田庄に生まれて  
 貴 純米大吟醸 ドメーヌ TAKA 2017  
 白隠正宗 特別純米 雄町  
 廣戸川 純米吟醸 夢の香  
 水芭蕉 純米吟醸スパークリング  
 而今 千本錦 純米吟醸 無濾過生原酒

#### 【焼酎】

山ねこ  
 黒瀬安光  
 山猿  
 百年の孤独  
 七田  
 八海山  
 ダルマ焼酎  
 紫蘇ダルマ  
 きろく  
 中々  
 天使の誘惑  
 山翡翠

#### 【ワイン】

<スパークリング>  
 サンテロ ブラック プリュット  
 ボーモン・デ・クレイエール  
     フルール・ド・プレスティージュ 08  
 <白>  
 ジャン・クロード・マス  
     ヴィオニエセルヴ  
 シャブリ ラ・ピエレ  
 シャルドネ サンタ・マリア  
     ディアバーグ16  
 ラドワ ボワ・ド・グレーション  
     シルヴァン・ロワシェ 17  
 <赤>  
 ジャン・クロード・マス  
     シラーリセルヴ  
 プピーユ14  
 カベルネソーヴィニオン  
     ハッピーキャニオン スターレーン 14

※他に、ビール、ハイボール、サワー、カクテル、果実酒等のご用意もございます。

※アルコールリストについては、変更となる可能性があります。

※銘柄酒、プレミアム焼酎についても、飲み放題付コース対象となるものもございます。

※ご不明点は、お気軽に店舗までお問い合わせください。