

2019年7月8日

ニュースリリース

報道関係各位

**刺身居酒屋『魚や一丁』、酒肴や『一丁まえ』、
かわり鮨とうまい肴『鮨や一丁』全店において
新グランドメニューが 7/8(月) スタートいたします**

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一丁（本社所在：東京都新宿区 / 代表：楠元 健一郎）は、刺身居酒屋『魚や一丁』、酒肴や『一丁まえ』、かわり鮨とうまい肴『鮨や一丁』の2019年夏の新メニューのご提供を7月8日(月)より開始いたします。



■ 一丁といえば 刺身！蟹！

一丁不動の定番「特撰トロ箱盛り」に加え、今回「イカ釣り漁船の大漁舟盛り」が新しく登場しました。イカの姿造りがダイナミックに盛り付けされた一丁ならではの“魅せる”刺盛りです。加えて、北海道生まれの一丁ならではの仕入れ力で、**600g 級の浜茹で毛ガニ**もご用意しました。このサイズになると、身や蟹味噌の味わいが濃く、食べたえ十分！至福の海の幸をご堪能下さい。

■ 十勝産 米糍(こめこうじ)熟成豚 も登場

広大な大地の恵みの十勝産豚肉を、米糍を使って低温熟成し、極上の旨味と軟らかさを引き出しました。「**米糍熟成豚の朴葉(ほおば)焼き**」では、噛み締めるごとににじみ出る旨味あふれる肉汁をお楽しみ下さい。

『あての小鉢』や『枳盛り』 … いろいろな美味しさをちよとずつ

『まぐろ山かけ』『いくらおろし』など、大衆居酒屋でお馴染みのメニューを一丁流にアレンジした『あての小鉢』は 299 円から。自慢の豪勢な刺盛の弟分となる『枳盛り』は 399 円から。気軽に楽しんでいただけるメニューも多数ご用意しております。

刺身居酒屋『魚や一丁』、酒肴や『一丁まえ』 店舗ご紹介

◎『魚や一丁』銀座本店、新宿三光町店、新宿西口店、新橋店、浦和店、大森ベルポート店、大塚店、鶯谷店、町田店、東京日本橋店、大宮東口店、横浜西口店、川崎砂子店、川崎日航ホテル店、新横浜店、札幌駅店

◎『鮨や一丁』秋葉原店

◎『一丁まえ』銀座コリドー店

- ※ 詳細の店舗は MOVIA ⇒ URL : <http://movia.jpn.com/>
- ※ 北海道1店舗は、メニューが異なります。上記 MOVIA ページにてご確認ください。
- ※ ご予約は各店にて承ります。



お問い合わせ先

●商品に関するお問合せ先●

株式会社一丁 業態企画部
TEL.03-5155-6812 FAX.03-5287-3037

●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 企画本部
担当：黒岩
TEL.03-5155-6801 FAX.03-5155-6250
E-MAIL : s.kuroiwa@via-hd.co.jp

<<メニューリスト 一例>>

●グランドメニュー 抜粋

毛がにの 浜茹で 蟹

※入荷状況によって大きさ・価格が変動いたします。従業員にお尋ねください。

60g前後の身合計2匹を盛り合わせ。身は骨付きの状態で盛り付けます。身は十分至極の湯の熱をさせて賞味させていただきます。

タラバとズワイの 食べ比べ

900円 4~6人前
6,480円

600円 3~4人前
4,380円

400円 2~3人前
2,980円

十勝産 米 花熟成豚

ほおほ 朴葉焼き 880円

※ほおほは、秋田県産の米を熟成させた豚肉を、朴葉の上で香ばしく焼き上げます。

トンテキ 880円

※トンテキの美味しい秘伝ソースで仕上げています。

不動の定番!! 特撰下口箱盛り

(2~3人前) 1,999円

※平日限定メニュー。土曜・日曜・祝祭日はお休みです。

枳盛り

生うに 2,280円
炙り生うに 2,280円

真鯛 399円
ぶり 399円
まぐろ 499円
サーモン 399円

水たに 499円
ホタテ 499円

いぐらの 醤油漬け 2,280円

限定 一丁舟盛り全箱 980円
大連 甘漬巻 980円

刺身

イカ釣り漁船の 大漁舟盛り 2,499円

※平日限定メニュー。土曜・日曜・祝祭日はお休みです。

ズワイが入り 鮮魚大杯盛り 3,599円

特大ホタテ焼き刺身 おかしら焼き付 880円

活貝 貝三昧 1,680円

※平日限定メニュー。土曜・日曜・祝祭日はお休みです。

酒肴

いか焼皮 299円
まぐろ炙子 299円
まぐろ納豆 299円
いかに焼酎 299円

シラスおろし 299円
いぐらおろし 299円
まぐろかけ 299円

いたかき 299円
甘漬巻の 醤油漬け 499円
ほしほし巻 499円

揚げたて ペジいも 399円
中北内村産 稲穂あげ枝豆 499円
かっぱ巻き 鱈身のせ 299円
きんち 399円

漬けもの盛り合せ 499円
茄子の浅漬け 399円
手巻りきりおのり 一本巻 299円
タコおろし 499円

特上に盛り寿司

9貫盛り 1,880円

寿司

甘酢にしんの 押し寿司 599円

※毎日お出しの 押し寿司です。

上に盛り寿司

10貫盛り 1,280円

に盛り寿司

6貫盛り 880円

<<新商品のご紹介（一部）>>



【イカ釣り漁船の大漁舟盛り】

¥2,499 (+税)

イカ姿造りがダイナミックに盛り付けされた“魅せる”刺盛りを大切にする一丁ならではの一品。



【十勝産 米糲(こめこうじ)熟成豚
朴葉(ほおば)焼き】

¥880 (+税)

米糲を使い、低温熟成した豚肉は、旨味と軟らかさが格別です。朴葉を使って、香ばしく焼き上げました。



【北海道産もつ使用】

牛もつ塩煮込み】

¥680 (+税)

居酒屋の人気メニュー“もつ煮”を一丁らしく、出汁と風味にこだわって仕立てました。



【一丁枡盛り宝箱】

¥980 (+税)

木の香も芳ばしい枡に、様々な刺身をちょっとずつ盛り付けました。小ぶりなうちにも豪華さを詰め込んだ逸品です。



【合い盛りそば】

知床そばとざるそば】

(2~3人前)

¥799 (+税)

【知床そば】

昆布と海藻の香り】

¥599 (+税)



【カムイのおにぎり弁当】

北前風】

¥399 (+税)

おにぎりは海苔もいいけど、とろろ昆布も最高です。