



VIA GROUP

2017年9月20日

ニュースリリース
報道関係各位

刺身居酒屋『魚や一丁』東京日本橋店 9月20日(水) 16:00 オープン!!

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(代表:窪田 進)は、JR東京駅徒歩5分に、「魚や一丁 東京日本橋店」を9月20日(水)16時よりオープンいたします。

○『ここ一軒で北海道』～北海道の美味しさをお届けします～

北海道の美味しさ、郷土の美味しさをお届けする『魚や一丁』が、東京日本橋にオープンいたします。これに伴い開店記念祭を、以下の内容で開催いたします。『魚や一丁』厳選の素材に、自慢の料理人が腕を振るう逸品を、**期間限定の特別価格**でご提供!! 皆様のご来店を心よりお待ちしております。

●『東京日本橋店』開店記念祭 9/20(水)～10/22(日)



●第1弾 9/20(水)～9/24(日)

- ・活真鯛 姿造り 999円
- ・国産生本まぐろぶつ 399円
- ・活ほたての刺身 299円

●第2弾 9/25(月)～10/9(祝)

- ・秋刀魚 姿造り
- ・秋刀魚 一本焼き 各199円

●第3弾 10/10(火)～10/22(日)

- ・かきの松前焼き 399円

店舗情報

●魚や一丁 東京日本橋店

東京都中央区日本橋3-6-2 日本橋フロントB1

(JR山手線「東京」駅徒歩5分/東京メトロ銀座線・東西線「日本橋」駅徒歩2分)

TEL: 03-6262-5851

営業時間: ランチ 11:00～15:00 (平日のみ) デイナー 16:00～23:30

休日: 年中無休(年末年始除く) URL: <http://movia.jp.com/shops/info/182744>



お問い合わせ先

●商品に関するお問合せ先●

株式会社一丁 商品部

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

<< 店舗外装 & 内装 他 >>



★明るく広々した店内
喫煙席 / 禁煙席 が区分されています。
店内にスモーキングルームもございます。



★多彩なテーブル席個室
4名様 / 6名様 / 8名様、
14名様 / 最大 50名様



★生け簀も完備

<<『魚や一丁』商品のご紹介（一部）>>



【国産生本マグロの
中トロ刺身】

¥1,280 (+税)

特有の酸味が感じられ、赤身と脂身のバランスが良く、程よい身のしまり具合をもつ国産生本マグロの中トロは、お刺身で頂くのが一番です。



【極上刺身3点盛り】

¥1,680 (+税)

「国産生本マグロの中トロ」「特大ボタン海老」「生うに」と、一丁自慢の品々を、贅沢に盛り合わせました。



【タラバ・ズワイ食べ比べ】

大¥6,480 (+税)

総重量 1.2kg!! 一丁の看板商品のひとつ“カニ”を贅沢に盛り合わせました。繊細で甘味が強いズワイガニとジュシーで食べたえのあるタラバガニ。存分にお楽しみ下さい。



【拵盛り 炙り生うに】

¥1,980 (+税)

木の香りも香ばしい拵に新鮮な、うにを盛り付け軽く炙ってご提供します。炙ることで特有の甘味が増す絶品です。



【特選おまかせ魚串三種盛り】

¥680 (+税)

「きんき」「北海道 鮭」等のバラエティ豊かな焼き魚を魚串として、食べやすく仕立てました。



【ラーメンサラダ

－贅沢盛り】

¥1,280 (+税)

北海道の庶民派ソウルフード“ラーサラ”に、うに、いくら、蟹つめをトッピングするなど、豪華バージョンをご用意しました。食べ応え十分な一皿です。



【一丁こぼれ寿司】

¥1,280 (+税)

ウニ、カニ、いくら。北海道の海の宝石が、シャリを覆い尽くします。極上の喜びを堪能下さい。



【国産生本まぐろの

にぎり寿司（4貫）】

¥980 (+税)

素材の味を引き出し、深みを持たせてくれる赤酢を使用したこだわりのシャリが、生本マグロをさらに美味しくします。