

2018 年 9 月 28 日

ニュースリリース
報道関係各位

居酒屋ごはん。『いちげん 秋津店』が 9/27（木）オープンいたしました

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一源（本社所在：東京都文京区関口 / 代表：吉田 裕之）は、西武池袋線「秋津」駅の駅ビル 2F に、和洋中さまざまなお料理をワンストップでお楽しみいただける「居酒屋ごはん。いちげん 秋津店」を 9 月 27 日（木）オープンいたしました。

●『居酒屋ごはん。いちげん 秋津店』

和洋中の幅広いメニューの中から、お食事からおつまみまで自由自在にチョイスいただけ、お一人様、ご家族、女子会、地域活動の慰労会など、各種用途にお使いいただける「居酒屋ごはん。いちげん 秋津店」が、ついに西武池袋線に登場です。

●店舗外観 / 内装



店舗情報

●居酒屋ごはん。いちげん 秋津店

東京都東村山市秋津町 5-7-8 2F（西武池袋線「秋津」駅徒歩 0 分）

TEL：042-306-3711 座席数：107 席 駐車場：無

営業時間：11：00～24：00（ランチ営業 11：00～17：00） 休日：年中無休

URL: <http://movia.jp/shops/info/120061>

お問い合わせ先

●店舗に関するお問合せ先●

株式会社一源 営業企画担当

TEL. 03-5155-3239 FAX. 03-5287-3137

●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

やみつき 鶏の半身揚げ

スパイスは全部手配し、
焼く、揚げたて

ハチマシ
パウダー

ハチマシ
パウダー

お作りシースト
ポチ・がけ付いた

王様のやみつき鶏の半身揚げ **¥780(+税)**

楽しさいっぱい。

おかわり
無料

**超特厚
王様のとんかつ**

1,980(+税)

おかわり
無料

**超特厚
王様のカツサンド**

1,180(+税)

おかわり
無料

**大盛り
王様のカワラー**

1,080(+税)

Steak

友三角使用。鶏身の揚げやすい肉質が特徴。
原身と鶏身の両方が一皿に楽しめる
タネのないやわらかい肉質です。

Japanese style

牛ステーキの
ジャパニーズ
スタイル

1,580(+税)

お肉は肉厚でステーキ肉の
2つのコースが楽しめる。
野菜とキノコがたっぷり入った
ガーリックソースが肉の旨みよく合います。

Hong Kong style

牛ステーキの
香港スタイル

1,580(+税)

中華風肉の旨みと辛みで、新しい
スタイルのステーキを堪能できる。
肉がたっぷり入ったソースが肉の旨み
を引き出す。

ちよっとから おつまみ1人前ステーキ

80gの肉は1人用サイズは大人気なものです。

¥680(+税)

手作り こだわりの 直送 富成伍郎商店
 大田産
 人に依えたい豆腐がある。

新 昔揚げの豚ねぎ炒め **580円(＋税)**
 揚げた豆腐揚げも手に入っている豆腐揚げ！

新 昔揚げと8種野菜のオイスターソース炒め **580円(＋税)**

新 昔揚げの炙り焼きねぎまみれ **580円(＋税)**
 カリッと焼いたうす揚げのもみぎらとねぎ。

新 石橋湯豆腐もめんとときぬ **580円(＋税)**

新 豆腐のガーリックステーキ **580円(＋税)**
 香ばしアツアツの豆腐をじっくりとガーリックソースで焼き出した一品。

新 豆腐のガーリックステーキ **580円(＋税)**

日本一の豆腐
 ●日本一の伍郎のきぬ
 ●手塩にかけた伍郎のもめん

新 日本一のひとくち豆腐 絹と本綿のたぐらべ **200円(＋税)**
 もめんと絹の両方を上手に使い分けた一品です！

新 伍郎のもめん揚げ出し豆腐 **580円(＋税)**
 完成品は素揚げした豆腐でおいしく食べられます。



炒

絶品! 石川流自派の天ぷら

揚げたての鮮にも熱々の甘酢あんをたっぷりかけると！
デザートがスゴい。全品が出来上がり

本場石川風麻婆豆腐
600円(±)



海老あんかけ石焼チャーハン
680円(±税)

飯

石焼チャーハン
500円(±税)



青菜とベーコンの
ガーリック炒め
580円(±税)



和風もろろしじらーと
ニラ炒め
689円(±税)



チジノオロコース
600円(±税)



海老のチリソース
880円(±税)



きくわがと
あわかむま炒め
きくわがとあわかむま炒め
600円(±税)



海老とハクチーの梅やゆ
880円(±税)



気まぐれ鉄板
野菜炒め
680円(±税)



海老とハクチーの梅やゆ
880円(±税)

A. 塩だれor醤油だれ
どちらかお選びください

B. 豚バラ肉or牛バラ肉orモモorベジミートより1品

C. キャベツor白菜 もろろしじらーorもろろしじらーだいたい

D. 小松菜・青梗菜・ニラ・ピーマン・もやしより2品

E. きのこ類・人参・しめじ・パプリカ・竹の子より2品

※お肉は1人1つ
※お野菜は1人1つ
※おきのこは1人1つ
※お人参は1人1つ
※おしめじは1人1つ
※おパプリカは1人1つ
※お竹の子は1人1つ

手軽に
バル気分。
**懐かしい
洋食。**

PIZZA

山盛りルッコラ & 生ハムの
炙りチーズ鉄板ピザ
¥880(牛飯)

ランチメニュー
12:00~18:00
ランチメニュー
12:00~18:00
ランチメニュー
12:00~18:00
ランチメニュー
12:00~18:00

フレッシュトマトとキノコ
¥680(牛飯) *capriciosa di tre foresti*
Cottura a temperatura controllata

とまらない
アンチョビ
オリーブ
289円(+税)

チーズたっぷり
ラザニア
489円(+税)

肉好きピザ
¥680(+税)

産地直営の白ワインと魚貝
100% 120g 1パック **¥1,580(+税)**

ムール貝のバター醤油
¥489(+税)

牡蠣
ふらい
480円(+税)

NIKUNIKU グリル 盛り合わせ
¥2,480(+税)

甘辛アベリブ
¥980(+税)

生ビール
¥499(+税)

チキン
ローズトニー

<<商品の一例>>



【牛ステーキの ジャパニーズスタイル】

¥1,580 (+税)

おろしポン酢とステーキソースの2つのソースが楽しめる、定番スタイル。ガーリックチップも最高によくあう。



【牛ステーキの 香港スタイル】

¥1,580 (+税)

中華あんかけをした、今までないスタイルのステーキ。野菜あんが肉とからんで相乗効果を生み出す自慢の料理です。



【とびきりうまい 鉄板あぼとんテキ】

¥680 (+税)

アボカドオイルで育てられた、ヘルシーで柔らかい肉質の“あぼとん”が、お手軽にお召し上がりいただけるようになりました。



【鉄板やきとりネギまみれ】

¥680 (+税)

タレ焼きの焼き鳥にたっぷりとネギをのせた食感も楽しい一品です。



【日本一のひとくち豆腐 絹と木綿のたべくらべ】

¥200 (+税)

全国品評会で金賞を受賞した“富成伍郎商店”から直送された「伍郎のきぬ」と「伍郎のもめん」を食べ比べていただきます。



【肉とナッツの パワーサラダ】

¥880 (+税)

沢山の具材をバランスよくとれるだけでなく、様々な食感も楽しめる、お得なサラダです



【ベジニラもやし炒め】

¥580 (+税)

大豆から作られたお肉「ベジミート」を使った、定番の中華メニューです。健康を考えるお客様のご要望にお応えいたします。