

2018年10月17日  
株式会社そら

## 10日間寝かせた発酵熟成鶏が楽しめる“大人のデートスポット” 麻布十番で人気のオシャレ隠れ家 焼鳥店 10月26日(金)「焼鳥 佐田十郎 恵比寿店」がオープン

株式会社そら(本社:千葉県船橋市 / 代表取締役社長:都築 学)は、「焼鳥 佐田十郎 麻布十番店」に次ぐ「佐田十郎」ブランドの2号店目として「焼鳥 佐田十郎 恵比寿店(以下、佐田十郎)」を、10月26日(金)にオープンいたします。今回はJR・東京メトロ日比谷線「恵比寿駅」から徒歩1分のアクセス抜群の場所へ出店します。

「佐田十郎」は、熟成することで旨味が引き出された熟成鶏をはじめ全てにおいてこだわり抜いた料理と、大人が落ち着ける上質な空間を提供する焼鳥屋ブランドです。

料理は、熟成鶏の旨みや食感を最大限に引き出した焼鳥や鴨しゃぶ鍋がおすすめです。独自の製法で熟成化した熟成鶏は香りや肉質が異なる2種類をご用意。24時間熟成させた熟成鶏と10日間長期発酵熟成させた発酵熟成鶏の焼鳥は、これまでの焼鳥の概念を覆す美味しさです。その他、ひなとろなどの希少部位も豊富に取り揃えています。

また、鴨しゃぶは極薄にスライスした鴨肉をお好みのスープを選んで召し上がって頂けます。2日かけて作る黄金出汁や薬膳スープなど美容や健康意識の高い女性にもおすすめの逸品です。

モダンかつ妖艶な雰囲気の内店は個室も完備しデートや接待など様々なシーンでご利用頂けます。カウンター一席は焼き師が目の前で焼き上げるオープンキッチンとなっており、ライブ感ある空間となっています。

今後も株式会社そらは、若者から大人の方にも支持される店舗づくりを全国に展開して参ります。



### 【店舗情報】

- 店舗名 焼鳥 佐田十郎 恵比寿店
- 所在地 東京都渋谷区恵比寿南2-2-4 山燃2ビル4階
- TEL 03-6712-2509
- 店舗規模 63席
- 営業時間 18:00~24:00(フード23:00LO、ドリンク23:30LO)
- 定休日 年末年始



**熟成鶏の炭火焼き 330円～**

一定湿度・温度帯で24時間丸ごと寝かせた独自製法で熟成した鶏を使用、香ばしく炭火焼しています。

**10日間発酵熟成鶏の炭火焼き 380円**

独自製法で長期熟成化した発酵熟成鶏が常時味わえます。正肉、ロース、皮の3種をご用意しています。

その他、焼師厳選の串焼きとお通し、サラダ、選べるおばんざい、シャーベットが付いた串コース(2,600円～)もございます。



**佐田十郎つくね 月見ソース添え 380円**

生から丁寧に焼き上げる事でふっくらジューシーに仕上げる名物生つくね。卵の月見ソースに絡めて頂きます。

**ひなとろ 330円**

鶏の肩の部位に、首皮を巻きました。焼き加減はレアで、皮面はパリッとしています。是非食べて頂きたい希少部位の一品。



**選べるスープ 薬膳鴨しゃぶ 3,500円**

スープは二日かけて作る羅臼昆布と鰹の黄金出汁や薬膳スープから選べます。薬味と一緒にさっとくぐらせてお召し上がり頂きます。



\* 画像はイメージです。

**【株式会社そら】**

- 商号 株式会社そら
- 本社所在地 千葉県船橋市習志野台2-26-11
- 設立 2008年7月1日
- 代表者 都築 学
- 社員数 523名(社員数165名)
- 店舗数 飲食事業部全体 32店舗  
スポーツ事業部 11店舗(2018年現在) カーセールス事業部 2店舗

本件に関するお問い合わせ先  
株式会社そら 広報室 担当 廣瀬 / 大城

電話番号 047-401-3177 FAX番号 047-401-3177 mailto: [chikako.hirose@pr-office.jp](mailto:chikako.hirose@pr-office.jp)