

秋葉原駅前に突如出現! 煮込み、串焼き、鮮魚を売りにした「新・大衆酒場」 「三蔵総本店」3月1日(土)グランドオープン!

秋葉原駅ヨドバシカメラすぐ側に「三蔵総本店」が3月1日(土)にオープン致します。立ち飲み、煮込み、串焼き、鮮魚と4フロアで4度美味しい、地域密着型の大衆酒場となっております。ぜひ御媒体にてお取り上げくださいますよう、お願い申し上げます。

居酒屋 **三蔵** 総本店

ガンバリズム株式会社
取締役 吉元幸次郎

4階
のおすすめ

「鮮魚の間」全国の漁港から直送される豪華舟盛り



「鮮魚の間」では、全国の漁港から直送される鮮魚が自慢。豪華な舟盛りを始め、日替わりの煮魚や和風アクアパッツアなど、その日獲れた鮮魚を目に優しい安心価格でご提供します。



3階
のおすすめ

「串焼きの間」毎日店内で串打ちする12種類のねぎ間



「串焼きの間」ではねぎ間がオススメ。塩、タレ、柚子胡椒、イタリアンチーズトマト、バジル、ネギ塩ダレ、海苔わさび、カレー、大根おろしポン酢、照りたま、明太マヨと大辛のレッドまで、「三蔵総本店」でのみ味わえる逸品です。

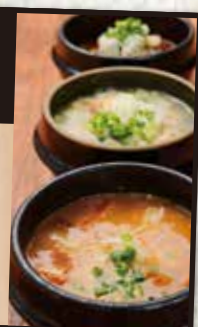


2階
のおすすめ

「煮込みの間」土鍋で提供、アツアツの本格煮込み



アツアツの東京もつ煮、東京鶏塩煮込み、牛すじ煮込みの3種類を楽しめる「煮込みの間」では、和食を極めた職人により6時間じっくり煮込まれ、土鍋で提供される本格派「煮込み」を堪能ください。



1階
のおすすめ

「立ち呑みの間」日本酒に特化した、せんべろ系立ち飲み

一升瓶が配される「立ち呑みの間」は、180ml 380円のワンカップを主力に、リーズナブルに日本酒を楽しめます。お通しが無料でサービスされるため、サク飲みにもおすすめです。



【メニュー(例)】

- ・東京ねぎま串 150円
- ・東京もつ煮 380円
- ・東京鶏塩煮込み 380円
- ・牛すじ煮込み豆腐 380円
- ・刺身盛り合わせ(3種) 980円
- ・舟盛り(4人前) 2,480円
- ・高虎屋のチャーハン 580円
- ・♫の赤だし 0円

三蔵総本店

東京都千代田区神田松永町11-1
アクセス: JR、東京メトロ秋葉原駅から徒歩0分
TEL: 03-6206-0857
営業時間: 16:00~翌0:00 (LO23:30)
定休日: なし
坪席数: 48坪・94席
客単価: 1F 2,000円、2~4F 3,400円



[本件に関するお問い合わせ及び取材のお申し込みは、ガンバリズム株式会社 担当:吉元(ヨシモト)までお願い致します。]

TEL: 03-6240-9550 Email: k.yoshimoto@ahc.co.jp