



骨付鳥 からあげ 漬込みハイボール で名古屋を席卷した「がブリチキン。」がついに東京初進出!

名古屋で5店舗展開する人気バル「がブリチキン。」を運営するブルームダイニングサービスと外食FCビジネスを展開するダイニングエッジインターナショナルがコラボレーションして、満を持しての東京初進出です。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。

一度かぶりついたら“ヤミツキ”になる骨付鳥

秘伝のスパイスに24時間以上漬け込み、高温のオーブンで一気に焼き上げる骨付鳥。外はパリッと、豪快にかぶりつく中からジューシーな肉汁が溢れ出す…ヤミツキになる人続出のまさにキラコンテツ。通に人気の噛み応えのある「おや」、やわらかい肉質が特長の「ひな」の2種類を用意。骨付鳥を食べ終わった後は、皿の下に溜まった肉汁を食べ放題のキャベツで味わうもよし、銀シャリおむすびに漬けて味わうも良しの至福のコースをご賞味あれ。

聖地・大分県中津市の「からあげ」をリスペクトした逸品

「からあげ」は骨付きぶつ切り、骨なしもも、すなずり(砂肝)、手羽先、やげん(なんこつ)、ネック(せせり)の6種類。好きな部位を好きな分だけ食べるもよし、3種MIXで食べ比べをするのもよし。塩ねぎやカレーなどのトッピング6種類もオーダー可。「からあげ」だけでも無限の組み合わせが楽しめる、同店ならではのサプライズで、日本唐揚協会「からあげグランプリ」金賞受賞。



フレッシュな香りが漂う 漬込みハイボール

同店で人気ナンバー1ドリンクが漬込みハイボール。新鮮なフルーツを2週間以上、ウイスキーに漬け込み、炭酸強めのソーダで割る。仕事の疲れがほっと癒されるドリンクです。もちろん骨付鳥やからあげとの相性はバツグンで、もちろん大衆酒場並みのプチプライス。フレンドリーな接客とワンランク上のバル空間、仕事帰りの会社員や大学生が思わず同僚や友達を誘って来なくなるような、お店となっております。



MENU メニュー(一例)

【骨付鳥】 おや／ひな	850円
【からあげ】	
骨付きぶつ切り／骨なしもも	290円
すなずり(砂肝)／やげん(なんこつ)／ネック(せせり)	360円
手羽先	320円
【漬込みハイボール】	全て490円
オレンジ／グレープフルーツ／パイナップル	
レモン／トリプルベリー／ハニージンジャー	
※上記は全て税抜き価格です	

がブリチキン。高円寺店

東京都杉並区高円寺北 3-24-11
ファインズビル

アクセス: JR高円寺駅から徒歩2分

TEL: 03-6383-0828

営業時間: 16:00～翌3:00

定休日: なし

坪席数: 17.6坪・49席 客単価: 2,400円

運営:

株式会社ダイニングエッジインターナショナル

<http://diningedge.co.jp/>



[本件に関するお問い合わせ及び取材のお申し込みは、株式会社ベンチャー広報 PR担当:小嶋麻衣子までお願い致します。]

TEL:080-4055-7290 FAX:03-5422-9287 E-mail : mkojima@v-pr.net