



居酒屋 土間土間

“BISTRO”業態が好調につき2号店オープン！

「BISTRO 土間」下北沢店

2017年7月31日(月)より開店！

株式会社レインズインターナショナル(本社:横浜市西区・代表取締役社長 根本 寿一)が運営する居酒屋 土間土間は、よりお食事を楽しんでいただける商品と空間の『BISTRO土間』の2号店を2017年7月31日(月) 下北沢に開店いたします。

【お食事もお酒も楽しめる“BISTRO 土間”】

昨年11月に「BISTRO」スタイルの土間土間を仙川にオープンして以来、ご家族など多くのお客様よりBISTRO 土間をご好評いただいております。そしてこのたびオープンする2号店の下北沢店では、お食事もお酒も楽しんでいただけるようドリンクの種類も増やし、1日限定10杯のヨーグルト酒(390円)や、こぼれスパークリング(390円)、フルーツやパクチー等を使用したフレッシュなカクテル等幅広くご提供致します。

また、お通しも廃止し、帰り路にちょっとご飯とお酒を楽しみたいというお一人様からご家族でのお食事、友人同士での集まり等幅広くご利用いただけます。

下北沢は、若者だけでなく、ご家族等老若男女多くの人でにぎわう街です。活気ある下北沢に昔の住宅にあった土間のように『皆が集い、くつろげる場所、そして温かみのある美味しい料理で元気になる』そんな地域の皆様にも愛されるお店づくりを目指してまいります。



メニュー紹介(一部抜粋)



アンガス牛のステーキ 180g ¥980/100g ¥590
赤身肉ブームのきっかけになったアンガス牛はやわらかい肉質が特徴。このお値段で提供できるのはビストマだけかもしれません！



うにといくらこぼれる冷製茶碗蒸し1人前 ¥490
いくらだけでなく、うにまでこぼれる茶碗蒸しはまさに『贅沢』がこぼれる逸品です！いくらと冷たい茶碗蒸しの相性も抜群です。



黒酢豚 300g ¥1,480/150g ¥780

使用している黒酢は江戸末期から約200年にわたり継承されてきた製法で、アマン壺と呼ばれる壺で1年以上かけてじっくり発酵・熟成させているため、まるやかさとコクが加わって深い味わいに！



たっぷりチーズのPizza ¥780

スキレットになみなみ入った熱々のとろーりチーズをオリジナルのピザ生地が隠れるぐらいたっぷりかけてご提供いたします。

【BISTRO 土間 下北沢店 概要】

- 住所 : 〒155-0031
東京都世田谷区北沢2丁目5-10第5マツヤビル1F
- 電話 : 03-5432-0706
- 営業時間 : 全日17時～翌5時
- 坪数/席数 : 49坪/85席
- 客単価 : 約2,500円
- 他特徴 : 土、日、祝日は開店～20時まで全席禁煙
お通し代は頂いておりません。



※価格は全て税抜です。 ※写真はイメージです。

【一般のお客様のお問い合わせ】

株式会社レイズインターナショナル お客様センター E-mail: voice@reins.co.jp
TEL: 0120-142-029 (オペレーター受付時間・・・月～金10:00～18:00/土10:00～15:00/日祝休)

【取材・掲載に関するお問い合わせ】

株式会社レイズインターナショナル (<http://www.reins.co.jp/>) 横浜市西区みなとみらい2-2-1 ランドマークタワー12F
広報企画課 担当 中澤・細谷 E-mail: pr@reins.co.jp TEL: 045-224-7200 FAX: 045-224-7201