

# Press Release

心躍る一流の焼肉と、体にうれしい美食が味わえる 隠れ家レストラン

## 「焼肉 USHIDOKI TOKYO」

2018年8月9日(木) 東京・青山にGRAND OPEN！

～ 本日7月11日(水)より、Web予約受付スタート～

コロワイドグループの株式会社コロワイドMD(本社:横浜市西区・代表取締役社長 蔵人賢樹)は、新ブランドとして、心躍る一流の焼肉と体の中から美しくなる伝統的な韓国のソウルフードをモダンにアレンジした美食を味わえる隠れ家レストラン「焼肉 USHIDOKI TOKYO」を、2018年8月9日(木)“焼く”の日に、東京・青山に新規オープンいたします。



青山の路地裏に佇む「焼肉 USHIDOKI TOKYO」は、長年焼肉店で経験を積んできた料理人が、毎日最高に美味しい状態の肉をお客様に提供できるよう、その日ごとに産地や銘柄、ランク等を厳選し仕入れを行い、食べ頃まで熟成、いちばん美味しく味わえるカットで提供を行います。

今話題の雲丹+肉＝“うにく”メニュー「とろける和牛USHIDOKI ユッケ」や、肉のおいしさのバロメーターである赤身が一番色鮮やかな状態で提供する和牛赤身「赤身の三種盛り」、超希少な国産牛の厚切り牛タン「国産厚切り極み牛タン」など、お客様にとって特別な日のとっておきの“ごほうび”として召し上がっていただきたい一流の焼肉をご用意しています。

またサイドメニューには、USHIDOKI名物として、体の中から美しくなる伝統的な韓国のソウルフードである「干しダラのスープ(プゴク)」をモダンにアレンジしたオリジナルスープをはじめ、「国産野菜のみ」にこだわったサラダや焼き野菜、そして“旬の国産フルーツのみ”にこだわった季節のサワー、「国産レモンのみ」にこだわったレモンサワー等を提供。心躍る一流の焼肉にぴったりの、素材にこだわり抜いたサイドメニューを準備しています。

店内は落ち着いたシックな内装で、大切な人とのデートでの利用はもちろん、女子会や友人・仕事仲間等との食事会といった、様々なシーンでご利用いただけます。

日々の生活の中にある“特別なひとときのごほうび”としてご利用いただける、心躍る一流の焼肉と体にうれしい美食が味わえる隠れ家レストラン「焼肉 USHIDOKI TOKYO」は、本日7月11日(水)より、Web予約の受付をスタートいたします。皆様、オープンにぜひご期待くださいませ。

## ＜ディナー商品概要＞

牛肉は部位ごとに最高に美味しく食べられる産地・ランクにこだわり厳選した和牛を、長年焼肉店で経験を積んできた料理人の技術で食べ頃まで熟成させ、いちばん美味しく味わえるカットで提供します。  
また、国産野菜にこだわった一品料理やオリジナルスープなど、体にうれしい美食が焼肉をよりいっそう引き立てます。



**とろける和牛USHIDOKIユッケ 2,780円(税抜)**  
とろける和牛ととろける雲丹の贅沢コラボ♪  
USHIDOKIに来たら必ず食べて頂きたい商品。



**ザブトンのすき焼き 2,000円(税抜)**  
薄切りのザブトンをサッと炙って  
濃厚な黄身の滋養卵で召し上がって頂きます。



**国産厚切り極み牛タン 3,000円(税抜)※入荷次第限定**  
超希少な国産の牛タンをチルドで入荷。  
柔らかい肉質はぜひ厚切りで堪能ください。



**和牛肉味噌で食べる国産野菜スティック 980円(税抜)**  
お店仕込みの和牛の肉味噌をこだわりの産地より  
取り寄せた国産野菜で召し上がってください。



**名物！干しダラのスープ 800円(税抜)**  
韓国発祥のUSHIDOKIオリジナルスープ。  
酔いさましに良いカラダにうれしいスープです。



**石焼き和牛ガーリックライス 1,300円(税抜)**  
ミンチにした黒毛和牛とニンクを石焼きで香ばしく  
ガーリックライスにしました。

※商品内容は一部変更になる可能性があります。

## <ドリンク商品概要>

“旬の国産フルーツのみ”にこだわった季節のサワーや、“国産レモンのみ”にこだわったレモンサワー、そしてこだわりの茶葉を使ったお茶ハイを中心に、ワイン等も上質な商品を取り揃えています。



旬の国産フルーツのサワー 800円(税抜)  
\* 8月は国産白桃のフレッシュサワー



国産レモンの生レモンサワー 650円(税抜)  
\* 国産のレモンをまるまる1個分使用

## <ランチ商品概要>



名物！干しダラのスープセット 1,580円(税抜)  
USHIDOKI名物の干しダラのスープと  
国産カルビがセットになった美食ランチです。



数量限定！A5ザブトンの炙り肉刺し丼 1,680円(税抜)  
入荷次第の限定商品。  
口の中でとろける最上級和牛をランチでお得に。



USHIDOKIセット 1,580円(税抜)  
カルビとロースを盛り合わせた焼肉セット  
USHIDOKI特製の熟成醤油ダレで食べる  
王道ランチ。



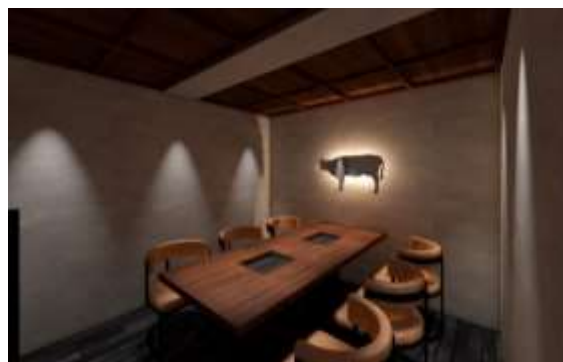
極み牛タンセット 1,680円(税抜)  
厚切りタンと薄切りタンの牛タン盛り合わせ。

※商品内容は一部変更になる可能性があります。

## <店舗内装について>

店内は落ち着いたシックな内装で、大切な恋人とのデートでの利用はもちろん、家族や大切な友人・仕事仲間等との食事会といった、様々なシーンでご利用いただける、大人が思わず“心躍る”、上質で、そして落ち着いた空間づくりにこだわりました。

客席は、距離の縮まるカウンターからゆったりとしたテーブル、用途に合わせたスペシャルな個室までご用意しています。



## <店舗概要>

※内装写真はイメージです

- 店舗名 : 焼肉 USHIDOKI TOKYO
- オープン日 : 2018年8月9日(木) 17:00グランドオープン
- 所在地 : 東京都渋谷区神宮前5-50-3 アーバンテラス青山2F
- 電話番号 : 03-6427-6127
- 営業時間 : 全日ランチタイム11:00~15:00 ディナータイム17:00~23:00 (ラストオーダー22:30)
- 席数 : 65席
- 客単価 : ランチ1,800円 ディナー7,000円
- 公式URL : <https://www.ushidoki.jp> ※2018年7月11日(水)よりWeb予約受付スタート

コロワイドグループ

===== 【 本件に関するお問い合わせ先 】 =====

「焼肉 USHIDOKI TOKYO」PR事務局(株式会社サニーサイドアップ内) 担当:鈴木洋平、谷本、蜂須賀(はちすか)、小山

TEL:03-6894-3251 / FAX:03-5413-3050 / e-mail:ushidoki@ssu.co.jp