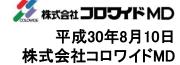
# Press Release





〒220-8112 横浜市西区みなとみらい2-2-1

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しました!

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・青山にグランドオープンいたしました。





青山の路地裏に佇む「焼肉 USHIDOKI TOKYO」は、長年様々なレストラン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、ランク等を厳選して仕入れを行い、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する焼き肉店です。

オープン日当日は、週半ばの木曜日にも関わらず、9割ほどがご予約のお客様で埋まっており、多くのお客様の笑顔とともにお店をスタートさせることができました。

オープン日に最も注文を受けたお食事メニューは、当店イチオシの「とろける和牛USHIDOKI ユッケ」でした。とろける和牛ととろける雲丹の贅沢コラボレーションがたまらない、一品で、「とろける和牛USHIDOKI ユッケ」を食べたお客様は、「これがユッケなんだ?! めずらしい!」、「超贅沢!ほんとにとろける!」などと、大変満足いただき、その様子をみたお客様から次々にご注文をいただきました。

一方、ドリンクメニューでは、昨今のレモンサワーブームの後押しもあってか、国産レモンの生レモンサワーがビールを抑えて、注文数NO.1でした。

最後に、お客様にとって一番意外性のあったメニューは「名物!干しダラのスープ」でした。このメニューは、 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です。スープを召し上がったお客様からは、「初めて食べる味だけどおいしい」、「すごく優しい味で季節関係なくシメには飲みたくなる」など、新定番のメニューとして人気を獲得しました。

今週末のご予約は既に9割を超えるご予約をいただいており、さらにお盆明け以降もすでにご予約席が残りわずかとなっております。

「焼肉 USHIDOKI TOKYO」は、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として、特別な"ごほうび"体験を提供していきます。

=====【 本件に関するお問い合わせ先 】==================================

# <u> <ディナー商品概要></u>

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、長年様々なレストラン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。



<u>とろける和牛USHIDOKIユッケ 2,780円(税抜)</u> 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。



厳選!赤身肉3種盛り合わせ 2,400円(税抜) 和牛全体の流通量のわずか1%程度しか 市場に出回っていない「赤毛和牛(褐色和種)」の赤身を その日の仕入れに合わせて3種類厳選。 赤毛和牛の赤身の旨さを体験ください。



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。



<u>ザブトンのすき焼き 2,000円(税抜)</u> 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。

# **<ディナー商品概要>** (※前ページより続き)



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。



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。



旬の国産野菜のかご盛り 880円(税抜) 国産にこだわった安心・安全な野菜を 季節にあわせたチョイスでご提供します。 野菜本来の味を2種類の塩で味わってください。



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ンクを石焼きで香ばしく ガーリックライスにしました。

# <u>くドリンク商品概要></u>

"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。



<u>旬の国産フルーツのサワー 800円(税抜)</u> \*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

# <u><ランチ商品概要></u>

ディナーで提供している肉、そして、USHIDOKIならではのメニューを、お得に食べていただくことができるランチメニューをご用意しております。



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!黒毛和牛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。 ロ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あわせた焼肉セット USHIDOKI特製の熟成醤油ダレで食べる 王道ランチ。



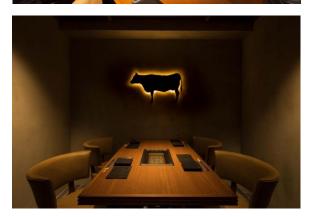
極み牛タンセット 1,680円(税抜) 厚切りタンと薄切りタンの牛タン盛り合わせ。

## <u><店舗内装について></u>

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、そして落ち着きのある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>

□ 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 : ランチタイム11:30~15:00 (L.O.14:30) ディナータイム17:30~23:00 (L.O.22:30)

※ランチタイム営業は、8/20(月)スタートとなります。

□ 席 数 : 65席

口 客 単 価 : ランチ1.800円 ディナー7.000円

□ 公式URL : https://www.ushidoki.jp

**だコロワイドケループ** 

=======【 本件に関するお問い合わせ先 】 ========= 【 本件に関するお問い合わせ先 】 ===============