

レイズインターナショナルが新展開するネオ酒場

新たな焼き鳥居酒屋スタイルを提供

炭火の香りを纏わせながら焼き上げる“国産鶏のかご焼き”が名物

『酒場トリノ』 1月11日（木）渋谷にてOPEN

コロナイドグループの牛角などを展開する株式会社レイズインターナショナルは、2024年1月11日（木）渋谷区神南にて、新ブランド「酒場トリノ」をOPENします。



20代の若者が楽しめる「ライブ感・高揚感・低価格」をテーマにしたネオ酒場

ライブ感のあるオープンキッチン

オープンキッチンから火柱が！看板メニューの「炭火かご焼き」は、炭火に鶏油をかけながら鶏肉を豪快に焼き上げることで、炭の色や香りがついた宮崎県の名物料理。鶏もも、砂肝、ぼんじり、レバーなどから好きな部位を選び、注文が入るごとに都度焼いていきます。

高揚感が高まる空間

スタイリッシュな内装とは裏腹に、賑やかで活気のある雰囲気が楽しめます。仕切りが無いのでお客様同士の距離が近く、不思議と店内での一体感が生まれます。

低価格なメニューラインナップ

アルコールドリンク190円（税込209円）、フード290円（税込319円）から。客単価想定2,200円と若者が気軽にお酒と料理を楽しめる価格設定です。名物の「炭火かご焼き 鶏もも」は490円（税込539円）。



■炭火かご焼き 鶏もも

【店舗概要】



店舗名	： 酒場トリノ渋谷本店
営業時間	： 月～木）16時～24時 金）16時～5時 土）12時～5時 日）12時～24時
定休日	： 無し
電話番号	： 03-5728-1099
住所	： 東京都渋谷区神南1-22-10 皆川ビルB1F

炭火かご焼き … 炭火に鶏油をかけながら豪快に焼き上げることで、炭の色や香りを纏います。枴(マス)に温めた鉄を入れ、その上に商品を乗せて提供するのでアツアツの状態でお楽しみいただけます



左上から右に

■ぼんじり	539円
■豚カシラ	539円
■鶏ミックス焼き	748円
■鶏もも	539円

左下から右に

■ヤゲンなんこつ	539円
■牛シマチョウ	649円
■砂肝	539円
■ころころ山芋焼き	539円



■やみつきよだれ鶏
539円



■半熟玉子の炭ポテサラダ
539円



■絶品! 柔らか茹でタン
649円



■鉄鍋パクチー水餃子
858円

■珍味 ホタテ柚子	319円
■チーズの瞬間スモーク	429円
■まるでピーチなトマトカルパッチョ	429円
■アボカド豆腐 土佐風ジュレ	429円
■小茄子からし	429円
■梅水晶(ヤゲン)きゅうり	429円
■砂肝のクミンスパイス揚げ	429円
■ちくわ磯辺揚げ	429円
■焼きなすバルサミコ	429円
■大とろサーモンの炙りポン酢	539円
■ガバオ豆腐	539円

■ウーロンハイ	209円
■ジャスミンハイ	209円
■ほうじ茶ハイ	209円
■名物トリノサワー	319円
■ぼん酢サワー	319円

■アサヒスーパードライ	319円
■名物トリノハイボール	429円
■ブラックニッカハイボール	319円
■生レモンサワー	429円

■もつ炊き鉄鍋 和山椒味噌	968円
■もつ炊き鉄鍋 昆布だし醤油	968円
■豆乳たんたん麺	649円
■プリンアイス	319円

【会社概要】 株式会社レインズインターナショナル 代表取締役社長：澄川 浩太

牛角、しゃぶしゃぶ温野菜、居酒屋 土間土間等の飲食店を展開



===== 【取材・掲載に関するお問い合わせ】 =====

株式会社レイン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

広報担当 安田・増田 E-mail: pr@reins.co.jp TEL: 045-224-7200 FAX: 045-224-7201