

2024年5月7日
株式会社小僧寿し

『とり鉄 明大前駅前店』が 2024年5月7日(火)オープン

株式会社小僧寿し（東証 STD9973）の100%子会社であるアスラポート株式会社（本社：東京都中央区 代表取締役：川上 英二）が展開する「とり鉄」は、『とり鉄 明大前駅前店』を2024年5月7日(火)にオープンいたしました。

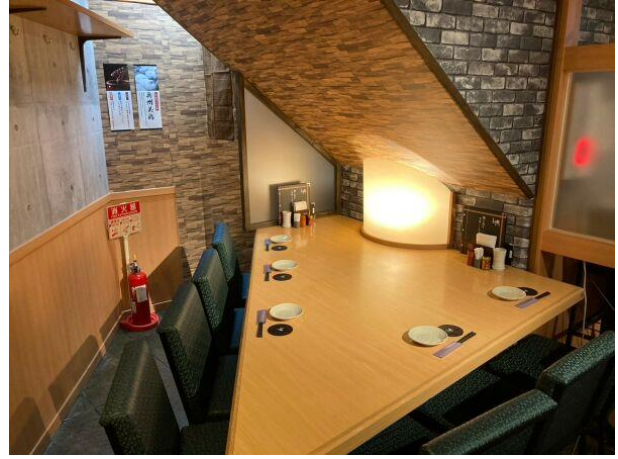


『とり鉄 明大前駅前店』がオープン！

『とり鉄 明大前駅前店』は2024年5月7日に新規オープンを迎えました。

昨今の人材採用難の対応から店内オペレーションの効率化を図り、客席は少人数から大人数まで対応できるレイアウトとし、居心地の良い空間を実現いたしました。

【客席】



『とり鉄』について

「とり鉄」は、秘伝の技で丁寧に焼き上げる焼き鳥と、素材にこだわる鶏料理が自慢の鶏料理専門居酒屋です。「本当に美味しいものを」「できる限りの低価格で」をコンセプトに日々努力しております。おかげさまで今年 25 年目を迎え、全国に 34 店舗を展開しております。今後も引き続き皆様に愛される店舗づくりを目指してまいります。

【焼き鳥】



【鶏三和監修 究極のとろとろ親子丼】



【烏骨鶏】

烏骨鶏 うこっけい

純血種の
烏骨鶏を使用

烏骨鶏は世界の約250種のニワトリの中で唯一の薬用鶏とされており、中国では明の時代まで王侯貴族だけが食することのできる高貴な鶏でした。特に純血種の烏骨鶏は、必須脂肪酸と言われるDHA・EPA・ビタミンやミネラルなどを豊富に含み、一般の卵と比較すると、濃厚でタンパク質は約5倍あるなど抜群の栄養バランスを保っています。とり鉄は、香川県の山紫水明の里で育まれた純血種の烏骨鶏を使用しています。

【唐揚げ・出汁】

マルキン 醤油唐揚げ
からあげグランプリ
3年連続金賞受賞
鶏はて 中津家

小豆島で醤油造り四百年の歴史を持つ
マルキン醤油に
鶏も肉をじっくり
しっかりと漬け込んだ
ジュワツと旨の
デカ唐揚げ

出汁

とり鉄オ리지ナルの鶏ガラスープと
新鮮な野菜から
煮出した出汁を合わせた。
鶏と野菜の特製合わせ出汁。
主役を引き立て、旨みを引き出す。
出汁で味わう、新しい焼き鳥と
鶏料理をご賞味ください。

鶏ガラスープ
濃厚野菜出汁

『とり鉄 明大前駅前店』 店舗情報

とり鉄 明大前駅前店

郵便番号 〒156-0043

住所 東京都世田谷区松原 1-38-4 第 56 東京ビル B1F

電話 03-6379-0505

営業時間 17:00～25:00

定休日 無休

店舗 URL <http://www.tori-tetsu.com/shop/11315p/>

皆様のご来店を心よりお待ちしております。

----- 本件に関するお問合せ先 -----

株式会社小僧寿し 広報担当 03-4586-1122