

2018年12月20日  
18054

## 2019年1月10日(木)開店 新宿駅から地下通路直通! 「くつ炉ぎ・うま酒 かこいや 新宿エルタワー店」 ～名物! 素材本来の旨味を凝縮させた宝楽焼き～

「JOY OF LIVING – 生きている喜びの提供 –」を企業理念に、ビヤホール・レストランなどを運営している株式会社サッポロライオン(本社・東京都渋谷区、社長・三宅祐一郎)は、2019年1月10日(木)に「くつ炉ぎ・うま酒 かこいや 新宿エルタワー店」を開店します。当店は「和食・うま酒 入母屋 新宿エルタワー店」からの業態展開です。



店頭イメージ

「くつ炉ぎ・うま酒 かこいや」は全国から取り寄せたこだわりの厳選素材を、刺身や炙りといった、素材本来の持ち味が堪能できる本物志向の和食店です。魅力的な銘酒や本格焼酎を充実したラインアップでご用意し、ビジネスマンから若い女性まで幅広い層のお客様から支持を得ており、今回の新宿エルタワー店を含めて、北海道(1店舗)・東京(8店舗)・仙台(1店舗)・名古屋(3店舗)の13店舗になります。

今回オープンする新宿エルタワー店は新宿駅西口改札から地下通路直通で徒歩4分であり、お集まりにも便利な立地です。



料理・酒 イメージ

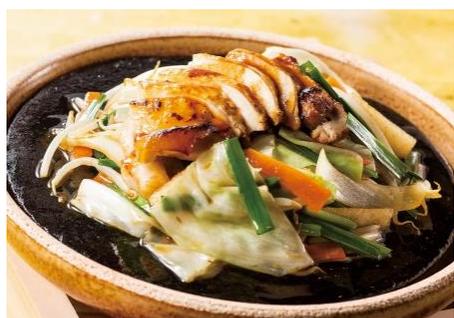
### 【店舗データ】

店名: くつ炉ぎ・うま酒 かこいや 新宿エルタワー店  
住所: 〒163-1590 東京都新宿区西新宿 1-6-1 新宿エルタワー B2F  
開店日: 2019年1月10日(木)  
電話番号: 03-5909-3521 (1月7日開通予定)  
営業時間: 平日 11:30～14:00 17:30～23:00  
土日祝 11:30～15:00 17:00～22:00  
平均予算: 4500円(通常平均) 950円(ランチ平均)  
ホームページ: <https://r.gnavi.co.jp/49uur5g70000/>  
(1月7日開設予定)

※改装予定の「和食・うま酒 入母屋 新宿エルタワー店」は12月29日(土)の営業をもちまして閉店します。

## 音や香りでシズル感満載！新宿エルタワー店 名物“宝楽焼き”

“宝楽焼き”とは、素焼きの平たい丸皿に塩などと一緒に材料をのせ、蓋をして蒸し焼きにした料理です。絶妙な火加減・塩加減により素材本来の旨味を凝縮させた宝楽焼きは、新宿エルタワー店一押しメニューです。



鶏ちゃん焼き

900 円

大きくカットした鶏もも肉とたっぷり野菜を炒めたあつあつの一品です。



海の幸と花野菜の香味炒め

1,380 円

醤油ベースのタレで風味豊かに仕上げました。海老・イカ・帆立などの旨味がギュッと詰まっています。



花咲き牛たんの炙り焼き

2,200 円

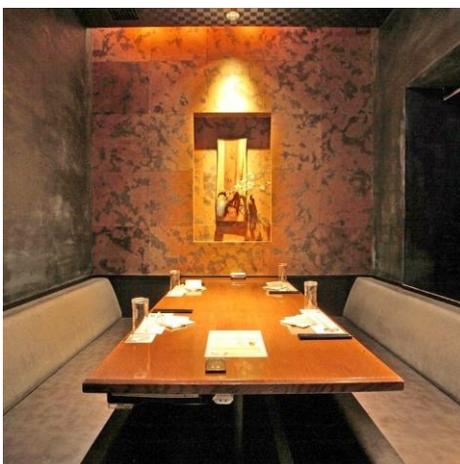
絶妙な火加減で花咲く厚切り牛たんに仕上げました。「タンサキ」の生姜煮を添えて。

※リリース内掲載価格は税込価格です。また、別途サービス料 10%を頂戴します。

## ワンランク上の空間を味わえる、充実した大小個室をご用意

新宿エルタワー店では、3名様から30名様以上までの大小個室を14部屋完備し、ご宴会・同窓会や、お祝い・法事等のさまざまなシーンでお使いいただけます。

豪華な内装の大部屋や落ち着いた雰囲気の小個室など、ワンランク上の空間で、素材を生かしたお料理と美酒をお楽しみください。



店内・個室 イメージ



～おかげさまで、サッポロライオンは来年 120 周年を迎えます。～

1899 年（明治 32 年）8 月 4 日、「恵比壽ビヤホール」が、エビスビールのプロモーション店舗として銀座の新橋際に、オープンしました。

これが、サッポロライオンの発祥であり、わが国のビヤホールのはじまりです。

以上

この件に関するお問い合わせは、下記までお願いいたします。

報道関係の方	経営戦略部（広報担当） TEL：03-5447-6193 / E-mail： <a href="mailto:sln.kouhou@sapporo-lion.com">sln.kouhou@sapporo-lion.com</a>
一般の方	お客様相談センター TEL：0120-848-136