



K I C H I R I & C o.

報道関係者各位

2016年6月29日

株式会社きちり

取材のご案内

“薪火グリル肉” “自家醸造クラフトビール”が味わえる

NYスタイルのステーキレストラン『Anchor Point』

東京・永田町に2016年7月8日(金)グランドオープン
7月4日(月)プレス内覧会開催

首都圏、関西を中心に86店舗を運営する株式会社きちり(本社:大阪市中央区、代表取締役社長:平川昌紀、以下きちり)は新業態『Anchor Point』を2016年7月8日(金)に、市街地再開発が進み注目を集める東京・永田町にオープンいたします。



▲店舗内観(イメージ)



▲料理イメージ

『Anchor Point』は永田町駅から徒歩1分の好立地にありながら、自然光が差し込む開放感のある吹き抜けのガラス張りの店内や、広々とした緑あふれるウッドデッキのテラスを備えた、居心地を選ぶ大人が過ごすための洗練されたNYスタイルのステーキレストラン。

カリフォルニアを中心に取り揃えたワイン、醸造したばかりのクラフトビールと、薪を使ったグリルで焼き上げたステーキを中心としたメニューをご堪能頂けます。朝から昼はブランチメニューをご用意しております。また、季節の果実が実るテラスの一角には Air Stream を活用した店舗『b. s. b. COFFEE ROASTERS』も同時オープン。自家焙煎コーヒー やホットドッグ等のペイストリーのテイクアウトも行っています。

きちりは今後も遊休不動産をリノベーションし、地域に根ざした店舗づくりをすることで、商圏内の方々に對して新鮮で質の高いライフスタイルを提供して参ります。

【新店舗概要】

店舗名称 : Anchor Point

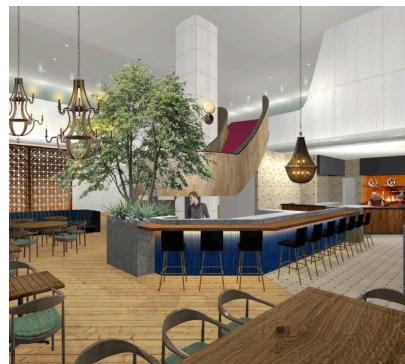
オープン日 : 2016年7月8日(金)

座席数 : 139席(うち、テラス席 62席)

店舗面積 : 221.12坪 / 729.68m²

営業時間 : 11:00~23:00(予定)

所在地 : 東京都千代田区平河町2丁目6番4号 海運ビル1階



【トピックス】

焼香漂うグリル肉	自家醸造ビール	自家焙煎コーヒー	遊休不動産の活用
薪火グリルでじっくり焼き上げたお肉は遠赤外線効果で表面は香ばしく中はジューシー。アメリカ産、オーストラリア産の厳選した牛肉をラインナップ。	醸造したてのクラフトビールは常時3種類を提供予定。無濾過、自然発泡のため手作りならではの味わいを楽しめる。ビールだけでなく、ワインも豊富に取り揃える。	店内で焙煎した香り高いコーヒーもお召し上がり頂けます。敷地内に併む『b.s.b. COFFEE ROASTERS』では、コーヒーのテイクアウトが出来、6/1のソフトオープンより大好評でランチタイムには行列が出来る。	遊休不動産をリノベーションした約220坪の広大な敷地。永田町で歴史を刻んで来た海運ビルの1階を、広々とした吹き抜けのダイニングやウッドデッキのテラスに。永田町で新たな歴史を刻み始める。

【株式会社きちりとは】

1998年設立。関西、首都圏、長野に「KICHIRI」や「いしがまやハンバーグ」等、86店舗(2016年6月29日時点)を運営する外食企業。近年は直営店運営に加え、17年間の飲食店運営で培ったノウハウをもとに、独自性のあるブランドを飲食店化し、それを活かして新たな価値を発信する「プラットフォームシェアリング事業」にも注力しており、今回の店舗も本事業の一貫である。

<本件に関するお問い合わせ>

株式会社きちり 広報室 谷本有香

TEL:03-5466-3456・080-3797-7286 / E-mail : tanimoto@kichiri.co.jp

FAX返信状(参加申込書)

「Anchor Point 店舗内覧会」 7/4(月)11:00～14:00

■事前申込制 ■ 返信先: 06-6262-3555 /

tanimoto@kichiri.co.jp

誠にお手数ですが、ご連絡先と取材希望内容をご記入のうえ **7/1(金)17:00**までにご返信くださいますよう
お願い申し上げます。

取材希望内容にチェックをお願いします。

プレス説明会 店舗内覧会 料理写真撮影 メニュー試食 きちらり代表:平川昌紀インタビュー

フリガナ
御社名
フリガナ
ご氏名
所属部署・役職名
電話番号
メールアドレス
参加人数 人
来場予定時間 時頃
備考 ※ご要望がございましたらご記入ください。

■問い合わせ先

株式会社きちらり 広報 谷本有香

TEL: 03-5466-3456 / 080-3797-7286 E-mail:tanimoto@kichiri.co.jp