

2018年 4月19日

匠の焼鳥とワインで、大切な人と大切なひと時を…。 銀座から東京タワーを眺める大人な空間『銀座かしわ』4/19に開店

歌舞伎座から徒歩1分。比内地鶏を使用した『鶏まぶし』と『焼鳥×ワイン』でプレシャスな時間を

焼鳥チェーン居酒屋「くふ楽」、「福みみ」を展開する KUURAKU GROUP（千葉市、福原裕一 代表）は、銀座のシンボルでもある歌舞伎座から徒歩1分、歌舞伎座タワーすぐ横の新築ビル11階に、昼は比内地鶏の鶏まぶし、夜は認定焼師が焼く焼鳥とワインを楽しむお店『銀座 かしわ』を4月19日に開店致します。

【コンセプト】

コンセプトは「プレシャス」。扉を開ければまるで寿司屋を思わせる白木のカウンターが高級感あふれる和の趣の店内を演出し、夜には東京タワーが臨める落ち着いた大人の空間が上質な時間を引き立てます。

ディナーは銀座で約20年間培った技術が活かした「紀州備長炭」で焼き上げた最高級「比内地鶏」の焼鳥に加え、焼鳥と炭火の燻香がよく合う厳選されたワインと考え抜かれた鶏をベースにした逸品料理をコース仕立てで楽しめるお店です。

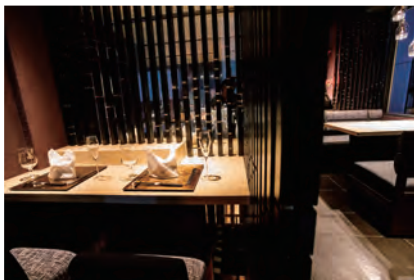
また、ランチは名古屋名物のひつまぶしと炭火焼鳥のエッセンスを取り入れてアレンジした4種類の食べ方ができる「地鶏の鶏まぶし」をお楽しみいただけます。



【マジックミラーで仕切られたプラチナシート】

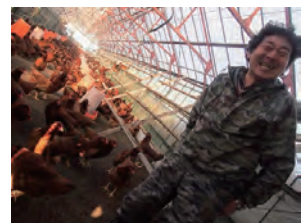
ここでしか見られないマジックミラーで仕切られたプライベート空間『カウンター個室』。

焼き場を眺める
臨場感を味わい
ながら、2人だけ
のプライベート空
間としてご利用い
ただけます。



【内臓まで丸ごと 最高級 比内地鶏】

同店は珍しくレバーなどの内臓系の希少価値の高い部位も全て比内地鶏を使用しており、弾力のある食感とお肉本来の旨みを存分に楽しんで頂けます。



【住所】 東京都中央区銀座 4-12-1 GINZA12 11F

【営業時間】 月～金 11:30 - 14:00 17:00 - 23:30
土日祝 11:30 - 14:00 17:00 - 23:00

【電話番号】 03-6264-3288

【客単価】 ランチ3,500円 ディナー 10,000円

【席数】 21席

ランチは5/9から比内地鶏の「鶏まぶし」でのご提供となります



■お問い合わせや取材は、下記まで気軽にお問い合わせ下さい■

株式会社 KUURAKU GROUP 広報担当: 齊藤 光絵 saito@kuuraku.co.jp

TEL: 043-213-2929/FAX: 043-299-5529