

報道関係者各位

魚介が食べられるヘルシーな鉄板焼き！ カジュアルでリーズナブル 仕事帰りのおひとりさま女性にも 令和最初の新業態『グリル魚がしバル』 5 月 14 日 東京・新橋にオープン

株式会社につぱん（本社：東京都千代田区、代表：近藤洋一）は、2019 年 5 月 14 日（火）に当社初の業態となる鉄板焼き『グリル魚がしバル』をオープンいたします。

■仕入れの強みを生かした新店舗

『グリル魚がしバル』は、カウンター席がメインのカジュアルな鉄板焼き店です。魚介を中心にしたメニューはもちろん、行列のできる人気のパン屋「馬場 FLAT」より毎日直送のパンを使ったメニューも提供いたします。場所は、ビジネスパーソンが多い JR 新橋駅から徒歩 5 分のオフィス街の一角、2 階建ての路面店に位置します。

鉄板焼きという調理器具を使うことによって、焼く・煮る・蒸す・揚げるといった調理行為が可能となりました。このことにより様々な特徴をもつ魚の美味しさを、クイックかつシズル感ジュージュでお届けいたします。寿司店を展開する当社の新業態ということもあり、魚の仕入れには強みと自信をもっております。また「グリル魚がしバル」では、三崎漁港などからその日仕入れた鮮魚を、鉄板を使った様々な調理法で提供いたします。



魚介を鉄板で包み焼きにした
「白身魚のカルトッチョ」グイヤベース風

■女性おひとり様も気軽に来店できる店づくり



『グリル魚がしバル』は、都会で忙しく働く 30～40 代の会社員や OL をメインターゲットとし、気軽に利用いただける明るくカジュアルでリーズナブル、アットホーム感を演出しています。また木とタイル、シラス壁に観葉植物を置き、落ち着いた雰囲気でありながら、スタイリッシュな空間づくりにもこだわり、女性ひとりでも気軽に来店しやすい店づくりをしています。

入店するとすぐに目に入るのが大きな鉄板です。L 字型のカウンター（13 席）にテーブル席（6 席）があり、シェフが目の前で焼き上げるパフォーマンスも楽しめます。また、2 階席は全 35 席ありグループでの利用はもちろん、結婚式の二次会などさまざまなシーンでご利用いただけます。5 月 14 日から 3 日間限定で、ディナータイムでウェルカムドリンクお 1 人様 1 杯無料、また人数に合わせた三崎ワンプレート 3 点盛をサービスいたします。

株式会社につぱんは、今後も「食」を通じ本物のおいしさで社会貢献を果たしてまいります。

店名： グリル魚がしバル

開業日： 2019 年 5 月 14 日

住所： 東京都港区新橋 1 丁目 5-5

TEL: 03-3571-4144

営業時間：【月～金】
11：00～14：30／17：00～23：30（L.O.23:00）
【土】
15：00～22：00（L.O.21:30）

定休日： 日・祝

席数： 54 席



GRIII 海鮮サラダ



たっぷりチーズバーガー



フレンチトースト



マルゲリータトースト

【オープン記念特典】

期間： 2019 年 5 月 14 日から 3 日間

特典内容： ・ウェルカムドリンク 1 杯無料
・三崎ワンプレート 3 点盛りを人数に合わせて 1 皿サービス
※いずれもディナータイムのみ

以下は、ディナーメニューです。他にも、その日オススメメニューもございます。

Appetizer 前菜 魚のビシウス ¥480 きゅうりパ アンチョビ味噌 ¥480 ハーブオイルで揚げた Mix オリーブ ¥480 Mix タチツ ¥480 プロシュートパルマ ¥580 金華そばとたまごの韓国焼酎 ¥580 炙りサーモンといくらのポトサラダ ¥580 とろろディップ ¥580 チェリトマトのカプレーゼ ¥680	Toppanyaki 鉄板焼き 鉄板お肉レック デミツナソース ¥680 鉄板お肉レック チーズとチーズ ¥680 アンチョビもやし1パック ¥680 シシト! もやし1パック ¥680 季節野菜とベーコン ¥780 カルボナーラリソット ¥880	Vegetable 野菜 野菜と豆腐 ¥480 野菜と豆腐 ¥480 野菜と豆腐 ¥480 野菜と豆腐 ¥480 野菜と豆腐 ¥480 野菜と豆腐 ¥480 野菜と豆腐 ¥480 野菜と豆腐 ¥480	高田馬場「馬場 FLAT」 行列の出来る人気肉のハンバーグから海苔の巻物 国産肉と大葉の間にこだわった美味しいうなぎ グリル魚がしほ(海産物)にアレンジ 是非ご賞味あれ! ※このマークが自由!
Salad サラダ 蜜揚げしらせサラダ ¥680 ヴァニヤカウダー ¥780 GRILL 海鮮サラダ ¥880	Seafood 海鮮 やりばその漁り! アラビータ ¥680 やりばそのガリックバター魚油 ¥680 ハーブつぶおろしのワイン蒸し ¥680 白身魚のカルトゥッロ フライベアス ¥780 海老のハーブグリル ¥880 メカジキ ガリックバター魚油 ¥880	Pasta パスタ ボンゴロッソorペイロ ¥880 チーズバスタ ¥980 海老のマトリクーム ¥1,280	Pizza bread ピザサンド マルゲリータサンド ¥680 蜜揚げしらせとガリック ¥680 クワトロフォルマッジ ¥880
Ajillo アヒョーロ 海老アヒョーロ ¥780 砂肝とニラの早い! アヒョーロ ¥780 なぎまアヒョーロ ¥780	Meat 肉 どんとろ ハニーマスタード ¥780 鶏肉もも チーズソース ¥780 トルネードウインターエッグ ¥980 牛ハラミ 山椒ソース ¥980	Deep fried 揚げ物 ゼッパリーニ ¥480 フライドポテト ¥480 若鶏のセモリナフリット ¥580 まぐろのフッシュとチップス ¥680	Dessert デSSERT フレンドリーケーキ ¥680 季節のアイス ¥380 クレームブリュレ ¥480 いちごのサンド ¥480 ショコラティーズ ¥580

＜報道関係者からの問い合わせ先＞

にっぽん広報部 担当：井上・中野（携帯：080-3432-7616）

TEL : 03-6259-1944 FAX : 03-6259-1947 E-mail : k.inoue@susinippan.co.jp

参考資料

【会社概要】

社名： 株式会社につぱん
 本社所在地： 東京都千代田区有楽町 2-10-1 東京交通会館 10 階
 TEL.03-6259-1928
 代表： 代表取締役社長 近藤 洋一
 設立年月： 1982 年 5 月
 資本金： 298,945,000 円
 従業員数： 831 名（正社員数 130 名） 2019.2 月末時点
 事業内容： 飲食店の経営・企画開発
 ショッピングサイトの運営・宅配事業
 業態と店舗ブランド：

◆立ち食い寿司



◆本格江戸前寿司



◆魚菜料理店



◆ダイニングレストラン



◆魚河岸料理



◆グリル魚がしバル



◆油そば



◆高級江戸前寿司



◆高級江戸前寿司



◆魚介系まぜそば

