

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画、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ー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ご提供いたします。

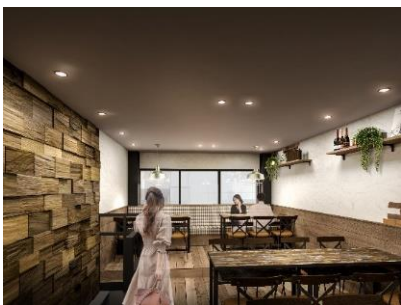


魚介を鉄板で包み焼きにした「白身魚のカルトッチョ」ブイヤベース風

**■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。

**【店舗概要】**

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

**【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



GRILL 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

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	Teppanyaki	高田馬場「馬場 FLAT」
魚&レビウス ¥480	鉄板オムレツ デミツナソース ¥680	月々の定食も人気のパン屋さんから毎日新鮮な食パンを手作りしたこだわった美味いパンをグリル魚がしバル風にアレンジ。是非ご賞味あれ！ ※このマークが注目!
きゅうりバー アンチョビ味噌 ¥480	鉄板オムレツ チーズ＆チーズ ¥680	Pizza bread
ハーブオイルで漬けた Mix オリーブ ¥480	アンチョビもやし1パック ¥680	マルゲリータトースト ¥680
Mix ナッツ ¥480	シビレ!もやし1パック ¥680	釜揚げしらす＆ガーリック ¥680
フレッシュパルマ ¥580	季節野菜とベーコン ¥780	クワトロフォルマッジ ¥880
金華そばとたまごの韓国焼肉 ¥580	カルボナーラリゾット ¥880	Pasta
炙りサーモンといくらのかぼちゃサラダ ¥580		ボンゴレロソレピアンコ ¥880
とろろディップ ¥580		チーズバスタ ¥980
チェリートマトのかプレーゼ ¥680		海老のトマトクリーム ¥1,280
プリン風 ア・ラ・モード ¥680		Deep fried
本日の鮮魚 梅菜〜カルパッチョ ¥680		ゼツポリニ ¥480
昆布メウーモンカルパッチョ ¥680		フライドポテト ¥480
永遠の海老マリネ ¥880		若鶏のセモリナフリット ¥580
		まぐろのフィッシュ&チップス ¥680
		Dessert
		フレンチトースト ¥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
		ショコラチーゼ ¥580

<報道関係者からの問い合わせ先>  
 にっぱん広報部 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

