

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。

<p>Appetizer 前菜</p> <ul style="list-style-type: none"> 魚&レビウス ¥480 きゅうりバー アンチョビ味噌 ¥480 ハーブオイルで漬けた Mix オリーブ ¥480 Mix ナッツ ¥480 フレッシュパルマ ¥580 金華そばとたまごの韓国焼肉 ¥580 炙りサーモンといくらのかぼちゃサラダ ¥580 とろろディップ ¥580 チェリートマトのかプレーゼ ¥680 プリンタ ア・ラ・モード ¥680 本日の鮮魚 梅菜〜カルパッチョ ¥680 昆布メウーモンカルパッチョ ¥680 永遠の海老マリネ ¥880 <p>Salad サラダ</p> <ul style="list-style-type: none"> 窯揚げしらすサラダ ¥680 サバニャカウダー ¥780 GRILL 海鮮サラダ ¥880 <p>Ajillo アヒョーロ</p> <ul style="list-style-type: none"> 海老アヒョーロ ¥780 砂肝とニラの辛い! アヒョーロ ¥780 わがまアヒョーロ ¥780 	<p>Teppanyaki 鉄板焼肉</p> <ul style="list-style-type: none"> 鉄板オムレツ デミツナソース ¥680 鉄板オムレツ チーズ&チーズ ¥680 アンチョビもやし1パック ¥680 シビレ!もやし1パック ¥680 季節野菜とベーコン ¥780 カルボナーラリゾット ¥880 <p>Vegetable Egg 野菜と卵</p> <ul style="list-style-type: none"> やうげその濃厚!アラビアータ ¥680 やうげそのガーリックバター醤油 ¥680 ハーブたっぷりあさりワイン蒸し ¥680 白身魚のカルトッチョ ブイヤベース風 ¥780 海老のハーブグリル ¥880 メカジキ ガーリックバター醤油 ¥880 <p>Seafood 海鮮</p> <ul style="list-style-type: none"> とんとろ ハニーマスタード ¥780 若鶏もも チーズソース ¥780 トルネードウィンナーエッグ ¥980 牛ハラミ 山椒ソース ¥980 <p>Meat 肉</p>	<p>高田馬場「馬場 FLAT」</p> <p>月々の出来栄も人気のパン屋さんから毎日新鮮な国産小麦と手捏ね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!</p> <p>■このマークが注目!</p> <p>Pizza bread ピザトースト</p> <ul style="list-style-type: none"> マルゲリータトースト ¥680 窯揚げしらすガーリック ¥680 クワトロフォルマッジ ¥880 <p>Pasta パスタ</p> <ul style="list-style-type: none"> ボンゴレロソッポピアンコ ¥880 チーズバスタ ¥980 海老のトマトクリーム ¥1,280 <p>Deep fried デープフライ</p> <ul style="list-style-type: none"> ゼツポリニ ¥480 フライドポテト ¥480 若鶏のセモリナフリット ¥580 まぐろのフィッシュ&チップス ¥680 <p>Dessert デSSERT</p> <ul style="list-style-type: none"> 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 ショコラテリーヌ ¥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

