

報道関係者各位

こだわりの“もつ”が人気の「もつ焼き煮込み 三六」
都内4店舗目は落ち着いた雰囲気の一軒家
2016年2月10日、赤坂に『三六・別邸』オープン！



「備長炭で焼く旨い“もつ”と素材を活かした料理」をコンセプトに、赤坂、八重洲地下街、湯島の3店舗を展開しているもつ焼き煮込み 三六(みろく) > (株式会社バル.ジャパン、本社：東京都港区赤坂)は、都内4店舗目となる『三六・別邸』を2月10日(水)赤坂にオープンいたします。

赤坂の第一等地にありながら心安らぐ隠れ家で、名物の“もつ”料理と懐かしの家庭料理を

備長炭で焼き上げた香ばしくジューシーな「もつ焼き」や、オープンから継ぎ足して日々深みを増す八丁味噌のコクととろけるような柔らかさが絶品の「どて煮込み」が看板メニューの『三六』。2008年赤坂に第1号店がオープンして以来、わずか10坪強の立ち飲みである赤坂店には年間約3万人ものお客様が訪れ、赤坂の立ち飲みブーム火付け役にもなった名物店です。

その赤坂店のほど近くに、新店舗となる『三六・別邸』がオープン。木の引き戸、土間、障子、畳、温かみのある照明など、落ち着いた内装は別邸という名にふさわしい佇まいの一軒家です。三六名物の“もつ”料理はもちろん、注文が入ってから作る「木柀とうふ」、優しい味わいの「だし巻玉子」や「茶わん蒸し」、自家製の「板わさ」や「さつま揚げ」など、懐かしさを感じさせるメニューはぜひ召し上がっていただきたい一品。すべて馴染みの料理ながらも、『三六』らしいひと手間を加えた“プロが作る家庭料理”を、ビールや「一凍二冷」のホッピーはもちろん、種類豊富な地酒や焼酎とともにご堪能いただける新たなスポットの誕生です。お一人様でゆっくり飲むもよし、グループで賑やかに楽しむもよし、様々なシーンでお使いいただけます。

【三六・別邸】

◆ オープン日 : 2016年2月10日(水) 11:30

◆ 住 所 : 東京都港区赤坂3-7-9

東京メトロ千代田線 赤坂駅1番出口 徒歩4分、東京メトロ銀座線 赤坂見附駅 10番出口 徒歩4分

◆ 営業時間 : 昼 月～金 11:30～14:00 (L.O.13:30)、夜 月～土・祝 17:00～23:30 (L.O.22:45) 日定休

◆ 読者問合せ先 : 三六・別邸 TEL03-6441-3690 三六ホームページ <http://www.miroku-motsu.jp>



三六・別邸
ランチ定食 1,080円(税込)
 定食のご飯とお味噌汁のお替りは無料です！



どて煮込み定食
 三六の看板メニュー「しつこ煮込み」だ
 「もつ」は、柔らかくて飯の相性も抜群！

豚すき焼き定食
 肉の強い肩ロース、自家製の割り下が
 ご飯によく合う一品！

角煮定食
 とろとろに煮込んだ角煮、味のしみ込んだ
 大根と玉子でお腹いっぱい！

生姜蒸し豚定食
 たっぷりの蒸し野菜、豚バラが自家製の生姜だれとよく合う
 ヘルシーランチ！

昼の営業 月～金 11:30～13:30(ラストオーダー)
 電話 03-6441-9690
www.miroku-matsu.jp

【お得なランチ定食も 2月10日よりスタート！】

◇どて煮込み定食

三六の看板メニュー！

じっくり煮込んだ“もつ”は、柔らかくご飯との相性も抜群

◇豚すき焼き定食

脂が少なく旨味の強い肩ロース、自家製の割り下でご飯がすすむ一品

◇角煮定食

とろとろに煮込んだ角煮、味のしみ込んだ大根と玉子でお腹いっぱい

◇生姜蒸し豚定食

たっぷりの蒸し野菜、豚バラが自家製の生姜だれとよく合う

ヘルシーランチ

【三六のこだわり】

三六（みろく）は「食の喜びをお届けしたい」という想いのもと、創業時から“もつ”を扱う上で最も大切な「鮮度維持」に注力。セントラルキッチンを設置し、専任スタッフの手で健康で安全な肉を新鮮なうちに仕込みます。また、下処理から串づくりまで大量生産ではない手づくり感を大切に、自社グループ内にて加工を行うことで品質の均一化と、安全で美味しい商品を安定的に提供することを可能にしています。常に焼き手が焼きやすい形状を考え、一串ずつ手作業で丁寧に串づくりをしているため、食べやすく臭みのない極上の柔らかさを実現、店舗にて最高の状態でご提供しています。



【株式会社バル.ジャパン 会社概要】

公式ホームページ：http://www.barjapan.co.jp

- 設立：2006年10月13日
- 本社所在地：東京都港区赤坂2-17-55
- 資本金：1億円
- 代表者名：代表取締役 藤野 豊
- 従業員数：240人（パート、アルバイト含む）
- 主要事業：フードサービス事業の企画・開発、及び店舗運営
- グループ会社：水産物の仲卸 山小三（株式会社山小三）、浅草うな鐵（株式会社ショージアンドケー）

▼写真素材のご要望、掲載・取材に関するお問い合わせ先▼

株式会社バル.ジャパン 広報室：遠藤恵美

（ TEL 03-3586-8880、FAX 03-3586-8881、E-mail e.endo@barjapan.co.jp ）