

2019年3月27日



～穴子 串焼 すし～

新業態 酒場「大穴」 (読み方ダイアナ)

2019年4月4日 (木) オープン!

しゃぶしゃぶ日本料理・和食レストランなど全国171店舗を展開する 株式会社木曽路 (本社：名古屋市昭和区/代表取締役社長：吉江源之) が、新業態である酒場「大穴」 (ダイアナ) 人形町店を2019年4月4日(木)にオープンします。。“街の活力源”を合言葉に穴子一本を余すことなく串打ちし、やきとり、やきとんはもちろん、赤酢しゃりでお酒に合わせた「つまみ寿司」や煮込み、おでんと共に、大葉香る“特製大穴ハイボール”でお気軽にお楽しみ頂ける酒場です。

◆店舗概要◆

- 店 舗 名：酒場 大穴 (ダイアナ) 人形町店
- 所 在 地：東京都中央区日本橋人形町1-18-12
- 交 通：地下鉄各線人形町駅 徒歩1分
- 営業時間：平日 16:00～23:00 (LO 22:30)
土日祝 15:00～23:00 (LO 22:30)
- 定 休 日：不定休 *5月7日、8日はお休み
- 席 数：160席 (最大宴会70名様)



◆イメージ図◆



この件に関するお問い合わせは下記までご連絡ください。

株式会社 木曽路 担当：服部・池田
〒466-8507 愛知県名古屋市昭和区白金3-18-13
TEL：052-872-1811
E-mail：kouhou@kisoji.co.jp

“街の活力源”

酒場「大穴」へようこそ！



《酒場 大穴とは》

主力の商品である“穴子”と、“自慢の大穴（おおあな）の店になって欲しい”との願いを込めて『大穴（ダイアナ）』と名付けました。外食における「日常」のマーケットの中で、週末のファミリーのお食事や女子会、ちょい呑みや早い呑み、遅いお時間の食事など、営業時間の設定も含めて、街にある外食のニーズをすべて取り込める酒場をイメージいたしました。

《穴子について》

高タンパク、低カロリーな“活力源”となる穴子。日常的に穴子を楽しんで頂く為、腹肉、背肉、尾、ヒレなどの他に、肝や頭まで串打ちして焼き上げます。他にも、煮穴子、天ぷら、酢の物、骨せんべいなど穴子一匹を無駄なく使用するためにメニュー開発いたしました。



《串焼について》

酒場に欠かせない焼きとり、焼きとんの定番メニューもリーズナブルにお楽しみ頂けます。当店自慢の穴子・とり・ぶたを盛り合わせた「大穴ミックス（8種盛り）」1,500円もオススメです。

《すしについて》

お酒との相性が良い「つまみ寿司」を1貫100円から提供いたします。通常の所謂お寿司屋さんの握りとは異なり、シャリは小さめにして、酢は赤酢を使用しております。さらにお酒のアテになる細巻や 穴子を使用した、細くない細巻の「大穴巻き」は是非お召し上がり下さい。





《その他のお料理》

お手軽お刺身 3 点盛り、本日のぬた
ポテトサラダ、アジフライ・・・390円
大根と水菜のジンジャーサラダ、
山芋ふわとろ焼き・・・490円など
約50品を揃え、お一人様からグループ
まで多様な利用動機に応える酒場
メニューを提供いたします。



《ドリンク》

名物ハイボールとして、穴子に合うように大葉をウイスキーに
漬け込んだオリジナル「大穴ハイボール」は500mlジョッキを390円
でお楽しみいただけます。またハイボールは350円からと手軽な価格。
こだわりの「みぞれハイボール」490円「みぞれサワー」430円
などもおすすめです。その他は、

- ・プレミアムモルツ樽生480円
 - ・清酒大穴490円、・純米酒590円
 - ・芋焼酎450円、・芋焼酎ボトル2500円
- など約50アイテムご用意しております。



《 環境 》

店内のデザインは、誰もが親しみを覚える古典酒場を現代風にリメイクしました。
お一人様やお二人様で気軽にお使い頂ける昔ながらのコの字カウンター34席、
酒場のノリを演出するテーブル席56席、個室の宴会席（最大70名様）と
3つのゾーンで構成されています。また、女性やお子様連れでもお気軽に
ご利用頂ける様に 全席禁煙化（喫煙ブース設置）を実現しました。
飲酒業態の店舗ではこれまで支持して頂けなかったお客様にもご利用頂ける
ようなお店を目指します。

