

厳選した国産鶏、こだわりの炭火やきとり
& お手頃価格なお酒が勢ぞろい！

京町一鳥目

YAKITORI & NATURAL WINE

2024年10月15日(火)、天満橋にオープン！

サラリーマンからおしゃれさんまで！
飲みたい気分が違う仲間とだって一緒に飲める
気軽に通いたくなる“オールラウンダー”なやきとりやです。

株式会社カフェ(本社：大阪市中央区 代表取締役：森井良幸)は、厳選した国産鶏をこだわりの備長炭で焼き上げ、アツアツでシェア出来る串に刺さない小皿やきとりを提供する“やきとりとナチュラルワイン「京町一鳥目」”を、2024年10月15日(火)に天満橋駅直結のパンテ京阪天満橋内にオープンします。

新鮮な焼き野菜、サラリーマンが大好きな居酒屋一品メニューからメの看板釜飯、食事にぴったりのリーズナブルなお酒、生産者にこだわりセレクトしたナチュラルワインまでをオールラウンドに取り揃えます。ビールにハイボール！でちょっと一杯も！を楽しめる気軽で毎日通いたくなる下町感、一方こだわりのナチュラルワインが楽しめるおしゃれ感を兼ね備えた二刀流のお店が誕生します。塩、タレ、国産銘柄鶏、備長炭にこだわったやきとりは、アツアツのまますぐにシェア出来るように串から外して小皿でご提供致します。サラダ、揚げ物、焼き野菜、ビストロおつまみとバラエティに富んだ食事を揃え、「今日何食べる？」のニーズに幅広くお応え致します。

【メニュー紹介：お食事】

<こだわりの炭焼き料理>

新鮮な国産鶏を使った様々な部位を味わえる串に刺さないやきとりやお野菜

■皮目はパリッと、中はジューシーに炭火で焼き上げた「国産鶏モモの一枚焼き」

■毎日お店で手作りしている旨みたっぷりの「自家製つくね」

■季節の野菜のおいしさをそのままに焼き上げた「炭焼き野菜」他

<ワインに合うメニュー>

■鶏レバーのリエット

■海老とキノコ、砂肝と白ネギのアヒージョ 他

<メには！>

オーダーごとに卓上で炊き上げる定番の鶏五目釜飯をはじめ、季節の食材を使った釜飯がおススメです。



【メニュー紹介：お飲み物】

ハイボール、レモンサワーをはじめ、お茶割など、毎日でも通いたくなるお値頃感のあるラインナップ。生産者のこだわりの詰まった「ナチュラルワイン」は、グラスからボトルまで豊富に取り揃えてお待ちしております。



【メニュー紹介：価格一覧】

<お食事>

- 串に刺さない小皿やきとり ¥390(税込 ¥429)～
レバー・ぼんじり・つくね・むね・ハラミ・かわ・はつ・ズリ・せせり他
- 国産鶏たたき ¥690(税込¥759)～
- 焼き野菜 ¥340(税込¥374)～
白ネギ・やまいも・ズッキーニ・しいたけ・エリンギポン酢・
ナスポン酢・アボカドチーズ 他
- ワインの一品 ¥690(税込¥759)～
海老とキノコのアヒージョ・砂肝と白ネギのアヒージョ・鶏レバーパテ 他
- 揚げ物 ¥390(税込¥429)～
なんこつ唐揚げ・手羽唐餃子・鶏皮唐揚げ・たこ唐揚げ・するめの天ぷら 他
- メのお食事 ¥440(税込¥484)～
定番！鶏五目釜飯・蘭王 鶏そぼろ釜飯・梅としらすの釜飯・あさりの釜飯・
蘭王 親子丼・鶏白湯スープ 他
- サラダ ¥490(税込¥539)～
ポテトサラダ・トマトサラダ・豆腐サラダ他
- スピードメニュー ¥290(税込¥319)～
もろみキャベツ・長いも短冊・たこわさ・冷奴・ちゃんじゃクリームチーズ 他
- デザート ¥390(税込 ¥429)～ アイスクリーム各種

<お飲み物>

- 生ビール・ハイボール・レモンサワー・タコハイ・赤玉パンチ・フルーツワイン・焼酎・日本酒 ¥390(税込 ¥429)～
- ナチュラルワイン グラス7種 ¥490(税込¥539)～ ボトル17種 ¥3,800(税込¥4,180)～



【こだわりの5本柱：素材と調理】



①塩



②タレ



③国産銘柄鶏



④備長炭



⑤ナチュラルワイン

- ①やきとり、料理に使う塩は、厳選した「藻塩」「ゲランドの塩」に、旨みのある昆布や、香り高い柚子、スパイシーなカレー粉など料理に合わせてブレンドした旨みたっぷりのオリジナルソルトで味付けしています。
- ②選び抜いた3種の醤油と、濃口本みりん、ザラメなどをじっくりと煮詰めた濃厚な自家製タレ。やきとりのおいしさを引き立てるお酒によく合う味わいです。
- ③鶏らしいコクのある旨みをもつ国産銘柄鶏を中心に、食感、味わいを楽しめるようにいろんな部位をご用意。串に刺さないスタイルで、熱々をシェア！
- ④炭の中でも、トップクラスの火力、燃焼時間、遠赤外線効果があるやきとりに最適な備長炭。表面パリッ、中はしっとりジューシーに仕上がります。
- ⑤自然に栽培されたブドウ、自然な醸造から生み出されるナチュラルワイン。ブドウ品種や栽培・醸造に至るまで慣習にとらわれることなく自由に造られているのが特徴。果実本来のエキス分がじんわりと広がるその味わいは、やきとりを始めとした和食にも合わせやすいのも魅力。厳しい基準をクリアしたアイテムのみを厳選して取り揃えています。

■やきとりとナチュラルワイン「京町一鳥目」店舗詳細■

- <所在地> 〒540-0032 大阪府大阪市中央区天満橋京町1-1 パナンテ京阪天満橋内
- <営業時間> 11:00 - 23:00 (ランチ11:00-15:00) *不定休
- <価格帯> 昼 900円～1,400円 夜 1,500円～3,500円
- <収容人数> 54席(うちカウンター12席)
- <電話番号> [06-6232-8891](tel:06-6232-8891)
- <E-Mail> kyomachi1@ca-fe.co.jp
- <公式サイト> <https://www.cafeco-foods.com/shop/kyomachi>
- <インスタグラム> kyomachi1 URL: <https://www.instagram.com/kyomachi1?igsh=aml0Ym54OHA4emU2>