

東京・京都・滋賀でフードサービス事業を展開する晃商、新業態店を出店
 「京都焼肉 tendan+」6月27日(火)、東京 芝大門にグランドオープン
 ～京都で創業58年の焼肉店「天壇」のセカンドブランドが初出店～

フードサービス事業やエンターテインメント事業等を展開する株式会社晃商(本社:京都市東山区、代表取締役:新井義淳、以下「当社」)は、「京都焼肉 tendan+(テンダンプラス)」1号店を2023年6月27日(火)に芝大門にグランドオープンします。



▲京都焼肉の原点ともいわれる「つけタレ」とロース



▲店内イメージ

これまで東京と関西で展開してきた焼肉店「焼肉の名門 天壇」は、30代後半～60代が主な客層で、ハレの日に利用されることも多い高価格帯のブランドです。この度の新業態「京都焼肉 tendan+」は、伝統の味と新しい食体験を提供する天壇のセカンドブランドとして、食に敏感な20～30代前半の顧客を中心に想定しています。価格帯はもちろんのこと、インテリアやメニューラインナップも今までより若年層のお客様が仕事帰りや休日に気軽に焼肉を楽しめる店舗を目指しています。ものの値段があがり、先行き不透明な社会情勢ではありますが、株式会社晃商は「幸せな食の記憶を彩る場」を今後も提供し続けてまいります。

【新業態店「京都焼肉 tendan+」】

「お出汁で食べる京都焼肉」をもっと気軽に楽しめます。お肉は1枚からオーダーできるシステムも採用。お好きなお肉を人数に合わせた量で召し上がって頂けます。看板メニュー「天壇ロース」もご用意。リブロースを使用する左記メニューに加え、新たに「サーロイン」や、数多くのメディアで取り上げられる「ミルフィーユロース」もラインナップします。リブロイン・サーロインのみを「ロース」として使用するのが天壇のこだわりは tendan+でも変わりません。また、ホルモンは仕入先を新規に開拓し、より新鮮なものを少量からご注文いただけます。加えて、タンも並・上・厚・極厚を揃え、タンを食べるための専用ご飯などもご用意します。

[京都焼肉とは]

天壇では、黄金色に透き通った牛骨スープをベースとしたつけタレで焼肉を召し上がっていただきます。さっぱりしていてコクがあり、肉の旨味を引き立たせるよう計算されています。

京都では「洗いダレ」とも呼ばれる透き通ったタレを提供する店が新旧ともに多くありますが、これを京都で発展した焼肉文化だと解釈し、天壇では京都焼肉と呼んでいます。天壇はその京都焼肉の原点として紹介されることも多く、創業以来変わらぬ味を提供し続けています。

[メニューのご紹介(一部抜粋)]

焼肉(1枚より)

名物天壇ロース(リブロース)	800円
サーロイン	350円
名物ミルフィーユロース	800円
切り落とし	500円

ホルモン

タン塩	300円
上タン塩	400円
厚切タン	1000円

その他

一口ユッケ	300円	牛すじカレー	500円
		冷麺	500円



△天壇ロース
リブロインを使用した看板メニュー

△名物 ミルフィーユロース
薄切りのロースが3枚重なったロース。重ねたまま焼くことでタレや肉汁の旨味が倍増します



△厚切タン
タンの根元のほうを贅沢に厚切にしました

△牛すじカレー

メニューの写真はこちらよりダウンロードいただけます。

https://www.dropbox.com/sh/micar7qryinaseb/AADbWEp0_tqg2d29QxcqFLI5a?dl=0

【店舗概要】

名称:京都焼肉 tendan+ GEMS 大門店

所在地:〒105-0012 東京都港区芝大門 1 丁目 15 番地 3 号 GEMS 大門 9 階

アクセス: 都営浅草線・大江戸線「大門駅」より徒歩 1 分

都営三田線「御成門駅」より徒歩 7 分

JR 山手線「浜松町駅」より徒歩 5 分

電話番号:03-6809-1229

座席数:46 席

敷地面積:約 105 平米

営業時間:【平日】 18:00 ~ 23:00

【土日祝】16:00 ~ 21:00

※フード LO 閉店 1 時間前/ドリンク LO 閉店 30 分前

予約受付:予約専用 URL

(<https://oyaku.toreta.in/tandanpulas-daimon>)にて開始済

【会社概要】

会社名:株式会社晃商

本社所在地:京都府京都市東山区宮川筋 1 丁目 221

代表者:代表取締役社長 新井義淳

資本金:3,000 万円

事業内容:エンターテインメント事業「スーパードーム」他

フードサービス事業「焼肉の名門 天壇」「肉割烹 井乃新」他

スパ事業「癒しの里 名張の湯」

ファーム事業「名張シティファーム」



▲店舗エントランス

【本件に関するお問い合わせ先】

株式会社晃商 広報:新井／春日

TEL:075-531-1120(直通) MAIL:pr@k-kosho.co.jp