

お通しはスクラッチで決まる！退店時には最大7,777円の食事券が当たる宝くじも 京都・七条にネオ海鮮酒場「魚と7〜ととせぶん〜」9/28(水)オープン 食べる前も、食べた後も味わうワクワク感、目玉は宮崎直送熟成魚と生フルーツサワー

■ メディア内覧会のお知らせ ■

開催日時：9月27日(火) 13時～18時

開催場所：魚と7〜ととせぶん〜(京都市下京区新町西入ル夷之町714エビススクエア3階)

飲食店を運営する株式会社THAN(サン)(本社：京都府京都市、代表取締役：織田 裕貴)は2022年9月28日(水)、ネオ海鮮酒場「魚と7〜ととせぶん〜」(京都市下京区新町西入ル夷之町714エビススクエア3階)を京都・七条にオープンします。「原価ビストロチーズプラス」などを手掛ける当社の新業態です。



食べるフルーツサワー



熟成魚と鮮魚を食べ比べ



自家製京風おでん



スクラッチ(上)、宝くじ(下)

■ お通しは運任せ、食事券が当たる宝くじも！宮崎直送熟成魚や生フルーツたっぷりサワーがおすすめ

「魚と7〜ととせぶん〜」は、関西では珍しい「熟成魚」の刺身と生フルーツがたっぷり入った「食べるフルーツサワー」が看板メニューの新業態です。お通しは、入店時に1枚引いていただくスクラッチで「サメ」「タコ」「カメ」の3種類からメニューが決まります。退店時には、最大7,777円分のお食事券が当たる宝くじを1枚進呈し、お食事のワクワク感を演出します。

熟成魚は、宮崎県の長谷川水産から直送で仕入れる熟成させたカツオやブリ、タイなどを、さらに店内で数日間熟成させます。長谷川水産が、魚の骨の隙間や血合まで徹底的に血抜きする独自技術「津本式」で処理することで、長期熟成が可能になり、旨味をより深めることができます。プリプリとした食感の鮮魚と旨味が凝縮し、しっとりとした食感の熟成魚の食べ比べが楽しめる「熟成魚と鮮魚の拵刺身盛り」(1,639円)をご用意しています。

そのほか、フルーツとチーズを合わせた「季節フル〜ツ拵カルポーネ」(759円)、ブラータチーズを1個丸々使った「ブラータチーズのカプレーゼ」(1,320円)などの映えメニューから、だしがしみた「自家製京風おでん」(209円〜)、「若鶏の一口唐揚げ」(2種、495円)、「だし巻き」(3種、462円)などの居酒屋の定番まで和食の職人が手作りする料理を約60種類をそろえています。土・日・祝日限定で、ワンプレートに盛り付けた熟成魚や手作りおばんざいに精米したての滋賀県産コシヒカリのご飯が付いたランチ(1,650円)もご提供。

ドリンクは、生フルーツがたっぷり入った「食べるフルーツサワー」(10種、649円〜)や、10種類そろえる「進化系レモンサワー」(各種605円)、ワイン(グラス=495円〜)、生ビール(605円)、カクテル(各種539円)、日本酒(1合759円〜)、アイスクリームがのった「フロートドリンク」(4種、759円)、ソフトドリンク(319円〜)など約100種類をそろえています。

店内には、円卓のカウンター席や完全個室、半個室をご用意し、女子会やデート、記念日などさまざまなシチュエーションでご利用いただけます。完全個室からは屋上の庭が望め、ゆっくりおくつろぎいただけます。 ※価格は全て税込

■ 店舗概要

店名：魚と7〜ととせぶん〜

所在地：京都市下京区新町西入ル夷之町714エビススクエア3階 電話番号：075-351-1109

営業時間：月曜～木曜=17時～23時、金曜=17時～24時、土日祝=11時～15時、16時～24時

席数：58席 店舗面積：30.09坪 客単価：3,500円 定休日：不定休

< 取材に関するお問い合わせ >

『魚と7〜ととせぶん〜』 広報事務局

担当：岡本

TEL：06-4708-3766

EMAIL：pr@raple.co.jp

メディア内覧会 概要

日時：9月27日(火) 13時00分～18時00分
場所：魚と7～ととせぶん～（京都市下京区新町西入ル夷之町714エビススクエア3階）
内容：外観、内観、メニュー撮影、店舗・商品説明、試食・撮影用料理のご提供
担当者インタビュー

■フードメニューのご紹介（一部）

※価格は全て税込

熟成魚や鮮魚を使った海鮮料理から、唐揚げやだし巻きなど居酒屋定番メニューまで約60種類をそろえています。



旬魚の彩りカルパッチョ(979円)



季節フル〜ツ枳カルポーネ(759円)



変わり種おでん(539円～)



ブラータチーズのカプレーゼ(1,320円)



豆腐とお野菜の揚げだし(869円)



若鶏の一口唐揚げ おろしポン酢(495円)

■「お通しスクラッチ」、「京都七条宝くじ」について

【お通しスクラッチ】 ※メニューは日替わりです
サメ 結構グレードアップ
タコ ちょっとグレードアップ
カメ 通常お通し

【京都七条宝くじ】 毎月開催、Instagramで当選発表します
1等 7,777円のお食事券 1本 2等 3,000円のお食事券 3本
3等 お刺身1枳プレゼント 5本 4等 アテ1品プレゼント 10本
5等 デザート1品プレゼント 30本
ハズレ券は、次回ご来店時にソフトドリンク1杯券としてご利用できます

■運営会社

社名：株式会社THAN(サン) 代表取締役：織田 裕貴
所在地：京都市下京区函谷鉾町101アーバンネット四條烏丸ビル6階
設立：2017年4月2日 ウェブサイト：https://than-web.net/
業務内容：飲食店運営(全18店舗)
「原価ビストロチーズプラス」(8店) 「原価酒場けいすけ」(2店) 「酒場 もつ猿」(1店)
「肉屋の台所 京都木屋町ミート」(1店) 「Italian bar Kyoto kimuraya」(1店)
「アジアバル607」(1店) 「sinoa」(1店) 「ウマイサカバ」(1店) 「てんぷう」(1店) 「魚と7」(1店)

貴社媒体での掲載のご検討をお願い申し上げます。ご不明な点がございましたらお気軽にお尋ね下さいませ。

< 取材に関するお問い合わせ >



【ご出席返信用紙】

FAX : 06-6233-8778 ・ E-mail : pr@raple.co.jp

「魚と7〜ととせぶん〜」メディア内覧会のご案内

- ◇日時 : 2022年9月27日(火) 13時~18時
- ◇場所 : 魚と7 (京都市下京区新町西入ル夷之町714エビススクエア3階)
- ◇内容 : 外観、内観、メニュー撮影、店舗・商品説明、試食・撮影用料理のご提供
担当者インタビュー

誠にお手数ではございますが、ご参加いただける方は下記にご記入のうえ

2022年9月26日(月)15:00までにご返信くださいますよう、お願い申し上げます。

【メディア向け内覧会開催にあたってのお願い】

大変お手数をおかけしますが、マスク着用でお越しく下さい。

当日体調の優れない方は、後日取材日程を調整しますので、ご遠慮下さい。

多数のメディアが重なる場合は、時間調整させていただきますので、ご協力宜しくお願い致します。

来店時間 () 時 () 分

御社名

貴媒体名/番組名

御名前 計 () 名

掲載・放送予定日 2022年 () 月 () 日

TEL/FAX

E-mail

当日携帯電話

御撮影 有 (スチール/ムービー) ・ 無

御試食 有 ・ 無

備考