

**朝3時まで営業！食べログ百名店の実力、大阪から東京へ。
「和牛料理 一石三鳥 総本店」が新橋に8/1(金)、ついにオープン。
深夜を焼肉の旬にするべく、東京の夜、最後のご馳走をお届けします。**

＝ メディア試食会のご案内 ＝

開催日時：2025年8月20日(水) 17時30分～(所要時間 約1時間半)

開催場所：和牛料理 一石三鳥 総本店 (東京都港区新橋4-22-1 新虎あずまビル1階)

内 容：店舗・料理撮影、店舗・料理説明、コースご試食、担当者インタビューなど

申し込みフォーム：<https://forms.gle/WnumEnfpuwSx9KUH6>

お申し込みフォーム



“総本店”としての覚悟を胸に此处に誕生

大阪・京都で人気を博し、食べログ「焼肉WEST 百名店2024」にも選出された実力店が、ついに東京へ進出。マッカーサー通りの角地という等地にオープンするのは、一石三鳥グループのフラッグシップとして位置づけられる「和牛料理 一石三鳥 総本店」。「深夜3時まで営業」、「和牛を“料理”として昇華させる独自スタイル」など、東京の焼肉シーンに新たな風を吹き込む覚悟とともに、ランドマークを目指します。

8月20日(水)にメディア試食会を開催しますので、ご多忙の中、恐縮でございますが、ご参加いただけますと幸いです。



■「一石三鳥グループ」とは

東京・新橋を拠点とし、全国へ多角的に飲食事業を展開する「一石三鳥グループ」は、ミシュラン経験を持つ料理人やホテル・ブライダル業界出身の経営陣が中心となり、2020年以降成長を遂げている飲食グループです。2024年現在、東京・京都・大阪・静岡にて15店舗を運営しており、鮨、焼鳥、割烹、バーなど多様な業態を手がけています。

同グループの特徴は、「上質であること」と「体験価値の高さ」、そして「手の届く価格帯」であること。空間設計・料理演出・接客を三位一体で構築することで、単なる食事を越えた“記憶に残るひととき”を生み出しています。

“手の届く高級感でありながら、砕けすぎない”。そんなバランス感覚が、一石三鳥グループ最大の魅力。日常と非日常の中間にあるような「ちょうどいい贅沢」を目指し、今後も多様な地域・顧客層に向けて展開を広げていく予定です。

■特別な瞬間を深夜にも

「ただの焼肉」では終わらせない。和牛の旨みを最大限に引き出し、コース料理として昇華させた“和牛料理”という新ジャンル。カウンター越しに繰り広げられるライブ感ある調理、接待からデート、深夜のご褒美まで、多様なシーンに応える柔軟な時間帯設定。“都市の夜に寄り添う店”として、深夜3時まで営業し、あらゆる時間帯で最高の和牛体験をご提供します。

・五感を刺激する“和牛料理”のコース

焼肉のジャンルにとどまらない多彩なアプローチ。前菜から〆料理まで構成されたフルコース仕立て。

・“深夜3時まで”という攻めの営業スタイル

接待やナイトディナー、2軒目・3軒目利用まで対応可能。新橋の夜を制する“最後の晩餐地”。

＜ 本件に関するお問い合わせ先 ＞

「一石三鳥グループ」広報事務局 担当:岡本 TEL:06-4708-3766 EMAIL:pr@raple.co.jp

・新橋・マッカーサー通りの角地にオープン

煌びやかな外観が夜の街に浮かび上がる。和モダンな内装と相まって、大人の非日常を演出。

・“百名店”選出の味を東京で再現

大阪・福島の本店は、焼肉激戦区においてもトップ評価を獲得。新橋店はその進化版として、東京でも確かな味とホスピタリティを届けます。

・“2日連続で行きたくなる焼肉店”を目指して

飽きさせない味・構成・空間。毎日でも通いたくなる魅力がここに。

■コース例



・「おまかせコース」(9800円)

神戸牛ユッケから焼肉の盛り合わせ、名物の鯖出汁冷麺まで贅沢な料理を肩肘張らずに味わっていただけます。定番ラインナップを楽しみながら、追加オーダーでカスタマイズもオススメ。

・「一石三鳥コース」(1万2800円)

迷ったらこちら！サーロインユッケ、厳選牛盛り合わせ、神戸ビーフの土鍋ご飯、鯖出汁冷麺など豪華逸品で織りなすプラン。妥協のない王道を貫いたラインナップは2日続けても飽きのこない洗練された和牛を堪能いただけます。様々なシーンでご利用いただける人気No.1コース。

・「VIPコース」(1万6800円)

牛出汁のすり流しからサーロインユッケ、厳選肉の盛り合わせ、鯖出汁冷麺まで最上級の品々が揃うワンランク上のプラン。和牛料理名刺代わりのSLユッケから始まり、希少な神戸ビーフを中心に様々な特選部位と他では味わえない一石三鳥ならではのラインナップで優雅なひとときをお楽しみ頂けます。接待やハレの日などにオススメ。ほか、アラカルトでもお気軽にご利用可能なので、仕事帰りにサクッと、やハシゴ酒、深夜の締めとしてなど、幅広いシーンでご利用いただけます。

■店舗概要

店名／和牛料理 一石三鳥 総本店

所在地／東京都港区新橋4-22-1 新虎あずまビル1階

電話番号／03-6435-6129

営業時間／17:00～翌3:00(L.O. 2:30)

定休日／日曜日

席数／28席(カウンター6席、テーブル22席)

Instagram／@1seki3cho_wagyu_shinbashi





「一石三鳥グループ」広報事務局 宛て

【ご出席返信用紙】

FAX:06-6233-8778

E-mail: pr@raple.co.jp

お申し込みフォーム: <https://forms.gle/WnumEnfpuwSx9KUH6>

お申し込みフォーム



「和牛料理 一石三鳥 総本店」メディア試食会のご案内

■開催日時:2025年8月20日(水) 17時30分～ ※所要時間 1時間半

■開催場所:和牛料理 一石三鳥 総本店 (東京都港区新橋4-22-1 新虎あずまビル1階)

■内 容:店舗・料理撮影、店舗・料理説明、コースご試食、担当者インタビューなど

誠にお手数ではございますが、8月19日(火)15時までにご返信をお願い致します。

貴媒体名／番組名

御社名

掲載・放送予定日

2025年 () 月 () 日

お名前

計 () 名

TEL

E-mail

当日携帯番号

ご撮影

有(スチール／ムービー／レポーター) ・ 無

個別インタビュー

有 ・ 無

備考