



焼鳥一筋15年！京都の魅力を結集させた新業態！メニューは1万2,000円～のコース2種のみ 京都駅前に焼鳥割烹「鶏匠つじや」11/29(土)オープン 11/1(土)からクラファン受付開始、予約困難になる前に早めの応援購入を

株式会社TSUJIYAGROOVE（本社：京都府京都市、代表取締役：辻 英知）は2025年11月29日（土）、コースのみの焼鳥割烹「京都 鶏匠つじや 本店」（京都市下京区堀川木津屋橋東入南町511 ツジヤビルディング2階）を京都駅前にオープンします。オープンに先駆け、11月1日（土）よりクラウドファンディングの受付を開始します。



最高級備長炭で焼き上げる焼鳥



「地鶏むね肉のトロたく」



鴨しゃぶ楽しめるコースも

■【つくりたて】をライブする。焼鳥一筋15年のノウハウを結集させた集大成！

焼鳥業態一筋の当社は、「京都 炭火串焼つじや」や「鶏出汁おでんと焼鳥つじや」など、京都市内で7店舗の焼鳥業態を展開しています。今回オープンする「京都 鶏匠つじや 本店」は、15年で培った当社のノウハウを結集させ、食材や技法にこだわった鶏料理をコース仕立てで提供する新業態です。地元・京都の生産者とのつながり、焼師や大津プリンスホテルのスーシェフの経歴を持つ料理人の技術、ソムリエの上位資格「シニア・ソムリエ」による京都の地酒やワインのペアリングなどを通して、お客様に“唯一無二”の焼鳥体験を提供します。

メニューは「串焼と炊込御飯コース」（1万2,000円）「串焼と鴨しゃぶコース」（1万5,000円）のコース2種のみ。カウンター越しに焼師や料理人の手さばきを見ながら、【つくりたて】、できたての料理を楽しんでほしいという思いから、あえて席数を絞り、コースでの提供に至りました。京都「北山杉」を使ったカウンターや照明の明るさを落とした店内は、デートや会食などにぴったりの高級感溢れる空間に仕上げています。

提供する鶏肉は、京都・亀岡の川のほとりで平飼いされ、適度な弾力と濃厚なうまみが特徴のオリジナルブランド鶏「京七谷赤地鶏」。このほか旬の京都産オーガニック野菜や京都の地酒など、可能な限り地元・京都の食材を使用します。
【天】日本の四季の恵み、【地】京都の食材、【人】焼師や料理人の技を存分の【天地人】を表現した料理やサービスをお楽しみいただければと思います。

■11/1（土）より、クラウドファンディング受付スタート

オープンに先駆けファンづくりを目的に、クラウドファンディングも実施します。応援して下さる方々に向け、優先予約に加え通常より3,000円お得になるコースのほか自宅でプロの味を楽しめる焼鳥20本のセットなど、さまざまなリターンをご用意しました。この機会に、当社の新たな挑戦を応援いただけますと幸いです。

募集開始：2025年11月1日（土）12時

URL：https://camp-fire.jp/projects/883628/preview?token=26ce6qpf&utm_campaign=cp_po_share_c_msg_projects_show

■店舗概要

名称：京都 鶏匠つじや 本店

住所：京都市下京区堀川木津屋橋東入南町511 ツジヤビルディング2階

電話番号：075-365-0022（11月11日開通予定）

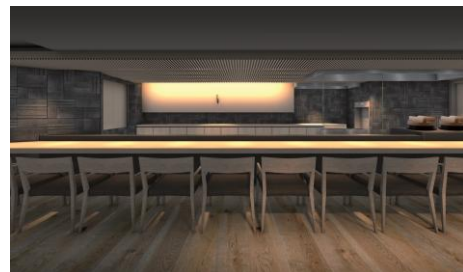
※電話開通以前のご連絡は下記公式Instagramまでお願いいたします

営業時間：18時～20時、20時30分～23時（年内は18時～20時のみ）

定休日：無し 客単価：15,000円

店舗面積：35坪 席数：カウンター12席、座敷12席まで

公式Instagram：https://www.instagram.com/torishow_tsujiya/



京都「北山杉」のカウンターを設置する店内

●取材に関するお問い合わせ先●

「京都 鶏匠つじや 本店」広報事務局 担当：小村、岡本 TEL：06-4708-3766 E-mail:pr@raple.co.jp