



野菜も主役の焼鳥店！炭焼野菜×焼鳥でヘルシー&お洒落に 京都・烏丸に「炭焼野菜と焼鳥つじや」7/10(金)オープン 熟練焼師が腕をふるう、人気メニュー「丹波あじわい鶏の炭焼親子丼」も

株式会社TSUJIYAGROOVE（本社：京都府京都市、代表取締役：辻 英知）は2026年7月10日（金）、「炭焼野菜と焼鳥つじや 四条烏丸西店」（京都市下京区新釜座町716-4）を地下鉄四条駅近くにオープンします。炭焼きした旬の野菜や焼鳥を、京都の地酒やワインとともにご提供します。



京町屋をイメージした店舗



相性のいい食材などと合わせる炭焼野菜



香ばしい丹波あじわい鶏と濃厚卵の親子丼

■ 四条駅徒歩5分！駅チカ立地に本格炭焼料理楽しめる“大人の社交場”誕生

「炭焼野菜と焼鳥つじや」は、炭火でじっくり焼いた野菜や焼鳥をお楽しみいただけるお店です。2025年4月に1号店となる京都駅北店をオープン。お洒落に焼鳥や炭焼野菜を楽しめると、女子会やデートでの利用を中心にご利用いただけます。2号店となる四条烏丸西店は、地下鉄四条駅から徒歩5分の四条通り沿いにオープンします。

「炭焼野菜と焼鳥つじや」3つのポイント

- ① 駅チカ立地に“お洒落”な焼鳥店！野菜中心で女子もヘルシーに楽しめる
→デートや女子会にも最適！京都の地酒やワインとともに楽しめる“大人の社交場”
- ② 焼鳥一筋15年のつじや！技あり焼師がこだわり野菜や鶏を炭焼き
→ 備長炭でじっくり焼くことで、甘みや旨みを凝縮！ひと手間加えた創作メニューも
- ③ 炭焼料理だけじゃない！パスタやつまみなど店舗限定メニューも
→ メニュー人気No.1は濃厚な卵と炭香る「丹波あじわい鶏の炭焼親子丼」！

炭焼野菜（790円～）は、茄子やアボカド、ブロッコリー、淡路島産玉ねぎなど、厳選した旬の野菜を使用。茗荷やイタリアンオリーブ、辛子そばろなど、野菜の甘みや旨みを引き立たせる食材と組み合わせることで、創作料理の一品としてご提供します。焼鳥（260円～）は、ふんわりとした食感が特徴のつじや名物・つくねをはじめ、定番のももやせせりのほか、ももの一部分「ソリレス」やハツとレバーをつなぐ部位「心残り」など希少部位を含め約20種類をご用意。熟練の焼師が炭火でじっくり焼くことで、皮はパリッと、身はジューシーに焼き上げます。このほか、メニューの中で一番人気の「丹波あじわい鶏の炭焼親子丼」（1,800円）など1号店の人気メニューをはじめ、生パスタを使う「マスカルポーネボロネーゼ」や「牛すじと温玉のポテトサラダ」など店舗限定メニューもご用意しております。

竹や木の素材を使用し京町屋をイメージした2階建ての店舗には、焼師が腕を振るう様子を間近に体感できるカウンター席やゆったりと料理をお楽しみいただけるテーブル席をご用意。“大人の社交場”として、デートや会食、京都観光時のディナーなど、幅広いシーンでご利用いただけます。炭焼料理と旬の味覚を、存分にお楽しみいただければと思います。

■ 店舗概要

名称：炭焼野菜と焼鳥つじや 四条烏丸西店
住所：京都市下京区新釜座町716-4
電話番号：075-365-0248 営業時間：17時～23時30分（L.O. 23時）
定休日：不定休 店舗面積：26坪 席数：52席
公式Instagram：https://www.instagram.com/yasaitoyakitori_tsujiya/

店舗外観▶



●取材に関するお問い合わせ●

担当：中川 TEL：075-322-5252 E-mail：tsujiyagroove@yahoo.co.jp

メディア関係者さま限定で店頭でのご試食もご用意しております。ご不明な点はお気軽にお問い合わせ下さいませ。

■メニューのご紹介（一部）

※価格は全て税込み

【炭焼野菜】



箱に並べた旬の厳選野菜の中から、好きなお野菜をお選びいただけます。備長炭でじっくりと焼き上げ、相性のいい食材や調味料でアレンジしてご提供します。

【淡路島産玉ねぎ】 熟成タレ焼&パルミジャーノレッジーナ	790円
【茄子】 鴨ロース みょうがマミレ	990円
【アボカド】 イタリアンオリーブとサーモンチーズ	990円
【肉厚椎茸】 ほぐしはらみと薬味おろし	990円

など約10種類

【炭焼焼鳥】



創業者・辻が修行した有名店から継ぎ足し継ぎ足しで受け継いだ秘伝のタレをからませ、備長炭でじっくりと焼き上げます。熟練の焼師が絶妙な焼き加減で、皮はパリッと、身はジューシーに仕上げます。

もも【タレ】	260円	せせり【塩】	300円
とりねぎ【タレ】	260円	つじや特製つくね	350円
ぼんじり【塩】	260円	つじや特製つくねチーズ	480円
ソリレス【塩】 希少	280円	おまかせ5本盛り合せ	1,200円
心残り【タレ】 希少	280円		など約20種類

【その他】



丹波あじわい鶏の炭焼親子丼 1,800円

メの中で1番人気のメニュー！

「丹波あじわい鶏」を備長炭でじっくりと焼き上げます。鶏スープと和出汁を合わせた特製スープと京都産の「濃紅（のうこう）卵」でとじ、鉄鍋でご提供します。



牛スジと温玉のポテトサラダ
900円



フルーツトマトのカプレーゼ
1,200円



マスカルポーネ
ボロネーゼ
1,590円

【ドリンク】

「玉川」「聚楽第」（以上100ml、690円）など京都の地酒をはじめとする日本酒のほか、「フレッシュトマトソー」(890円)や京都で蒸留されたクラフトジンを使う「Spice Magic Gin Tonic【京都SiCX】」(990円)などアルコール含め約70種類をご用意しております。

■運営会社

社名：株式会社TSUJIYAGROOVE

代表者：代表取締役 辻 英知

本社所在地：京都市下京区南町511

設立：2014年5月 資本金：300万円

業務内容：飲食店運営（全9店舗）

「京都 炭火串焼つじや」（4店舗）「鶏出汁餃子と焼鳥つじや」（1店舗）

「鶏出汁おでんと焼鳥つじや」（1店舗）「炭焼野菜と焼鳥つじや」（2店舗）

「京都 鶏匠つじや」（1店舗）

●取材に関するお問い合わせ●

担当：中川 TEL：075-322-5252 E-mail：tsujiyagroove@yahoo.co.jp

メディア関係者さま限定で店頭でのご試食もご用意しております。ご不明な点はお気軽にお問い合わせ下さいませ。