

東京の行列店が関西初出店、一石三鳥グループの韓国料理ランチブランド 京都・七条に「삼조 (サムジョ)」9/14(月)オープン 和牛出汁と韓国家庭料理を掛け合わせたテールスープ&カルグクス

＝ メディア試食会のご案内 ＝

お申し込みフォーム

開催日時：2026年9月8日(火) ①10時～ ②11時30分～ ※所要時間約1時間

内 容：店舗・メニュー撮影、ご試食のご提供、担当者インタビュー

お申し込みフォーム：<https://forms.gle/D8TCsfTzNQ62Ds4c9> ※9月7日(月)15時締切



一石三鳥グループ（株式会社Human Qreate/代表取締役：米田 拓史）は2026年9月14日（月）、京都・七条に和牛出汁と韓国家庭料理を掛け合わせたランチブランド「삼조 (サムジョ) 京都」をオープンします。オープンに先立ち9月8日（火）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、是非ご参加いただけますと幸いです。



和牛出汁と韓国家庭料理を掛け合わせたメニュー



調理する様子が見えるライブ感あるカウンター席

■関西初出店のランチブランド「サムジョ」

「サムジョ」は、東京・大阪を中心に焼肉や鮓、バーなどを展開する一石三鳥グループ初のランチブランドです。「食べる目覚まし時計」をコンセプトに昨年11月、東京・新橋に1号店をオープンしました。店名は、一石三鳥の「三鳥」を韓国語で表す「삼 (サム) = 三」「조 (ジョ) = 鳥」と名付けました。

和牛出汁と韓国家庭料理を掛け合わせたテールスープやカルグクスを求め、連日100名以上が来店。週末には行列ができる人気店となりました。赤坂、勝どき、三鳥（静岡）、渋谷に続き、関西初出店となる京都は6店舗目となります。2024年12月にオープンした「京都 和牛料理 一石三鳥」の店舗を活用し、時間差営業として運営します。

贅沢な気分を味わえるランチブランドとして10店舗の展開を予定し、本場・韓国への逆輸入も計画しています。朝に丁寧に汁を取った温かいスープを飲み体を整えて、元気に一日をスタートしていただきたいです。

■人気高まるモーニングに本格韓国料理

出汁の香りに包まれた高級感のある店内で、2大看板メニューの滋味深い味わいのテールスープとアサリをたっぷり入れたカルグクスをご提供します。韓国家庭料理に一石三鳥グループで培った和食の出汁を融合させています。しっかりと出汁を利かせたスープの旨味が朝の体に染み渡り、食べると「回復するランチ」のように感じていただけたらと思います。

途中で卓上の辛味調味料「タデギ」や山椒オイルを加えると、味変もお楽しみいただけます。韓国で買い揃えたこだわりの食器は、1名様で15,000円以上のものを使っています。

< 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

■フードメニュー

※全て税込み価格

定番のテールスープ「和牛骨湯」、韓国うどん「浅利白湯カルグクス」のほか、夏季限定で冷麺「サムジョの旨辛ビビンクス」をご用意。全てのメニューに、ナムルやキムチなどのパンチャン3種類が付きます。



和牛骨湯セット

1,300円

和牛テールとゲンコツをじっくり8時間以上炊き上げました。澄んだ味わいにコクを感じる一杯。



浅利白湯カルグクスセット

1,850円

鶏白湯、和牛出汁、昆布出汁、冬菇（どんこ）椎茸出汁を合わせ、旨味を重ねています。



サムジョの旨辛ビビンクスセット

1,680円

茄子・茗荷・オクラ・黄韭・キュウリなど夏野菜たっぷりの冷麺。温泉卵追加でまろやかに。

■ドリンクメニュー

アルコールも含む全てのドリンクを500円均一でご提供。背徳感のある朝活をお楽しみください。

【アルコール】生ビール・ハイボール・プレミアムマッコリ・黒烏龍茶ハイ・コーン茶ハイ・麦ソーダ割り
芋ソーダ割り・プレミアムレモンサワー・すだちサワー・紫蘇だるまサワー・梅干しサワー

【ノンアルコール】黒烏龍茶・コーン茶

■店舗概要

店 名：삼조（サムジョ） 京都

所 在 地：京都府京都市下京区大宮3丁目24 オークハウス1階

電話番号：075-585-2422

営業時間：10：00～13：00

席 数：32席（カウンター12席、テーブル6席、個室6名×1室・4名×2室）

定休日：月曜

店舗面積：約40坪

客 単 価：2,000円

Instagram：https://www.instagram.com/samjo_shimbashi/



「京都 和牛料理 一石三鳥」を活用し
時間差営業する「サムジョ 京都」

■運営会社

東京・新橋を拠点に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を中心に、全国へ多角的に飲食業態を展開。2020年にオープンした焼鳥店を皮切りに、鮓、焼肉、割烹、ビストロ、バーなど多様な業態を手掛ける。どの業態も「手の届く高級感」をコンセプトとし、上質な空間設計・料理演出・接客の三位一体により、お客様に単なる食事を超えた“記憶に残るひととき”をご提供します。

社 名：株式会社Human Qreate

代 表 者：代表取締役 米田 拓史

本社所在地：東京都港区新橋5-33-5 サミットビル新橋3F

設 立：2021年2月22日

資 本 金：1,000万円

業 務 内 容：飲食店運営、経営代理運営、経営コンサルティング業等

店舗所在地：23店

東京都（新橋・赤坂・西麻布・勝どき・麻布十番・渋谷）、静岡県（三島）

大阪府（福島・梅田）、京都府（京都）

グループInstagram：https://www.instagram.com/1seki3cho_yonezap/

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。

< 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