

PRESS RELEASE

報道関係者各位



BALNIBARBI

2018年8月吉日
株式会社 バルニバービ

青山一丁目駅直結・ちゃんと美味しいものを日常に楽しめる大人の居酒屋

「否否三杯（イヤイヤサンバイ）」 2018年9月7日（金）11:30 オープン！

京都の名店『草喰なかひがし』の三男・中東篤志氏 監修の『酒の肴や上質なご飯のおかず』

株式会社バルニバービ(本社：大阪市西区、代表取締役社長 佐藤裕久)は、2018年9月7日（金）に港区北青山にあります青山ビルディング地下1階において全40席の和食「否否三杯（イヤイヤサンバイ）」をオープンいたします。

■ちゃんと美味しいものを日常に楽しめる大人の居酒屋、「否否三杯」

<http://iyaiyasanbai.tokyo>

昼は、羽釜で炊く炊きたてご飯と具たくさんのお汁を添えた、まっとうな日本のお昼ご飯。

夜は、“否否（いやいや）～”といいながら三杯、四杯とご飯やお酒が進んでしまう酒の肴や上質なご飯のおかずを提供します。

否否三杯

いやいやさんばい

<店舗概要>

- 店名：否否三杯（イヤイヤサンバイ）
- 業態：和食
- 住所：東京都港区北青山1-2-3 青山ビルディング地下1階
- 開業日：2018年9月7日（金）
- 総席数 40席



空間

木目調の温かみのある店内は、店主セレクションによる全国各地から集めた日本酒やワインを囲んで賑わうビッグテーブル、炊き上がった白飯の胸をすく香りと炭火で焼き上げる様を目の前に、酒と肴を楽しむキッチン前カウンター、セミプライベート空間を含む全40席。



9/7（金）オープンする「青山ビルディング」

NYで人気を博し、数多くのホテルやレストランのインテリアデザインを手掛けるデザインチーム「ローマン・アンド・ウィリアムス・ビルディング・アンド・インテリアズ」がアジア初のリノベーション開発として「青山ビルディング」の地下1階から3階までの環境デザインを担当。

地下1階はレストランフロア「青山一番街」として全7店舗がオープンする。

御食事

料理は京都の名店『草喰なかひがし』の主人・中東久雄氏を父にもち、ニューヨークと京都を拠点に**“日本の食”にまつわる事業を行うOneRiceOneSoup INC.**代表兼カリナリーディレクターの**中東篤志氏を監修**に迎え、昼は炊き立ての白ご飯に合うスタイルで、野菜や魚を主軸にした身体に優しく、安心の和食をお届けします。

【昼】 11:30~14:30 (L.O.)

お好きな主菜1品、豆乳からお店でつくる自家製すくい豆腐、京のおばんざい1種、否否三杯オリジナルブレンド米の白ご飯、京都・しま村から取り寄せる国産の米、大豆を豊富に使った特別醸造白味噌を使った具沢山の味噌汁付き。

- ・あじフライ 1,480円
- ・塩豚とおやさい 1,580円
- ・牛すきやき 2,180円
- ・おばんざい3種盛り 1,280円

【夜】 17:00~22:00 (L.O.)

- | | |
|---|--|
| <p>—先ずは—</p> <ul style="list-style-type: none"> ・自家製すくい豆腐 650円 ・炙り香味味噌 650円 <p>—肴—</p> <ul style="list-style-type: none"> ・鯖へしこ 780円 ・揚げ出し豆腐 800円 <p>—炭—</p> <ul style="list-style-type: none"> ・熟成焼きサンマ 1,200円 ・鴨の炭火焼き 2,800円 <p>—冷々—</p> <ul style="list-style-type: none"> ・葉野菜と温玉 1,100円 ・鮪山掛け 1,000円 ・本日のお刺身三点 2,000円 | <p>—京のおばんざい—</p> <ul style="list-style-type: none"> ・法蓮草胡麻和え 680円 ・茄子揚げびたし 750円 ・出汁巻き 850円 ・鰯の梅煮 1,000円 <p>—熱々—</p> <ul style="list-style-type: none"> ・あじフライ 900円 ・牛すきやき 3,500円 ・秋鮭のみそ焼き 1,800円 <p>—メ—</p> <ul style="list-style-type: none"> ・鶏とごぼうの炊き込みご飯 1,300円 ・具だくさんの汁物 650円 ・小さいたまご丼 950円 ・小さい出汁茶漬け 1,100円 |
|---|--|



高松の鯛濱焼き 9,000円



慶事で提供される伝統的なお料理。藁で包んだ天然鯛を薄塩で約2時間ほど蒸し、その後じっくり冷ますことで程よい塩味、旨味を浸透させています。また、鯛の腹の中に卵を詰めて蒸すのは**香川独自の伝統**。鯛の浜焼きでしか味わえない「蒸し玉子」の独特な食感、持ち味をお楽しみいただけます。



ビーフカツ 3,600円

脂が少ない赤身を使いアッサリしており、実山椒醤油との相性も抜群な一皿。



雑魚と大根の炊いたん 750円

昆布と煮干しのお出汁と塩でシンプルに炊き上げた大根の優しい甘みを感じる一皿。



手羽先白味噌辛揚げ 950円

かりっと二度揚げした手羽肉を甘口の白味噌と黄金一味であえた食べ応えのある一品。



鱈のなめろう 900円

旬魚を信州味噌、粒味噌とネギ、青ジソ、生姜などとたたき合わせた一品。



いぶりがっこポテサラ 780円

秋田産いぶりがっこの食感と燻した香りがじゃが芋に凄く合う一品。



塩豚おやさい 1,400円

塩麴に漬けた豚バラと一緒に、たっぷりのお野菜を蒸しあげた一品。

つとつと炊き上げる釜炊きご飯 850円



最もこだわりを持っている、艶やかな釜炊きの白ご飯。東京の水に合った美味しさを追求し、**京都八代目儀兵衛**から時期ごとに味の個性やバランスをみながら3種の米をブレンドしてもらい提供します。

One Rice One Soup Inc. カリナリーディレクター兼代表 中東篤志 監修



京都の名店「草喰なかひがし」の料理人である父の元で料理を学び、高校卒業後に渡米し料理の道へ。現在は、日本の食文化を発信する「一飯一汁プロジェクト」を発足し、京都とNYを拠点に活動中。

店主セレクトの“日本”にこだわったお酒の数々

全国各地から集めた日本酒やワイン、ウィスキーは全部で30種類ご用意。
 “日本”にこだわった産地のお酒はもちろん、季節のフルーツを使ったフルーツサワーも提供。
 ビッグテーブルではその日、その時店主がオススメしたい一杯を。



- ー日本酒ー
 - ・ 瀬祭 純米大吟醸磨き三割九分 1,000円
 - ・ 田酒 特別純米 650円
- ーワインー
 - ・ 小布施ワイナリー オーディネールシャルドネ 1,100円
 - ・ シャトーメルシャン山梨マスカット・ベリーA 900円
- ービールー
 - ・ キリン一番搾り生ビール 730円
 - ・ キリンラガービール中瓶 850円
- ーその他ー
 - ・ 本日の柑橘サワー 680円
 - ・ 焼酎 650円～
 - ・ 果実酒 580円～
 - ・ 生姜レモネード 580円

※日本酒、ワインはグラスの価格です。
 ※価格は変更になる場合がございます。

※ランチメニューは税込、ディナーメニュー及びドリンクは税抜価格です。
 ※ディナータイムはサービス料5%を頂戴します。

ご予約&オープン特典

ご予約特典

9月29日（土）までのご予約を頂いた皆様に「京の米老舗 八代目儀兵衛」監修の「否否三杯」オリジナルブレンド米 2合プレゼント！

※平成30年9月29日（土）までのご予約に限ります。
 ※1グループ皆様にプレゼント



オープン特典

「否否三杯」オススメの一品を9月7日（金）～14日（金）のディナータイム利用時に半額でご提供！

- ・ 自家製すくい豆腐 650円→325円
- ・ いぶりがっこポテサラ 780円→390円
- ・ 手羽から揚げ 白辛味噌和え 950円→475円
- ・ ビーフカツ 3,600円→1,800円
- ・ 鶏とごぼうの炊き込みご飯 1,300円→650円
- ・ つどつど炊き上げる釜炊きごはん 850円→425円

SHOP INFORMATION

- 店名 : 否否三杯 (イヤイヤサンバイ)
- 業態 : 和食
- 営業時間 : LUNCH 11:30-14:00 (L.O.) / DINNER 17:00-22:00 (L.O.)
- 住所 : 東京都港区北青山1-2-3 青山ビルディング地下1階
- アクセス : 東京メトロ銀座線、半蔵門線、都営地下鉄大江戸線
「青山一丁目駅」直結
- 電話番号 : 03-3470-1838
- 定休日 : 日・祝日
- 席数 : 40席
- URL : <http://iyaiyasanbai.tokyo>

否否三杯
 いやいやさんばい



【本リリースに関するお問い合わせ】

株式会社 バルニバービ 広報：福地（フクチ）

〒111-0051 東京都台東区蔵前2-15-5 MIRROR6F

TEL : 03-5820-8280 / FAX : 03-5820-8281

E-Mail : press@garb.co.jp / URL : <http://www.balnibarbi.com/>