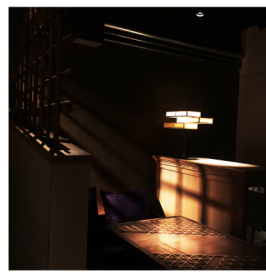
News Release
報道関係者様各位

大人の串割烹が4月22日に恵比寿路地裏に誕生！
【メディア限定レセプション4月１９日/２０日 18:00～開催！】





4月22日恵比寿西口から徒歩3分の路地裏にオープンする「こがね」（運営：FOOD ARCHITECT LAB 代表取締役：鈴木悠太）がオープンを記念して4月19日、20日の18:00～でメディア様限定レセプションを開催致します。
同店はグループの中でユーザーから高い評価を得ている、中目黒の焼鳥「スエヒロガリ」やグルテンフリーの串揚を提供する茅場町の「串処 小林」の串料理などをエッセンスに割烹スタイルのコース料理を提供。また22時以降から朝４時まではお酒のあて・夜食コースと、恵比寿のユーザーに合わせた形で監修店舗でもある同グループの月島「常松久蔵商店」のような使い勝手の良いお店を目指します。
ドリンクは二日酔いしないお酒とEAT LOCALがテーマ。最近流行のサワーも焼酎では無くウォッカを使用し本格的に提供します。ウォッカも使用する食材の産地の方々から紹介を受け醸造所から仕入れる数々のクラフトウォッカを使用。その他、日本各地の地酒や使用食材に合わせたクラフトビールなども提供します。

【店舗情報】
店名　こがね
電話番号　03-6452-2042
住所　東京都渋谷区恵比寿南1-9-10　ＴＤビル2Ｆ
営業時間
　17時~22時（コースのみ ２部制）
　22時~ 4時（アラカルト）
席数　28席
　一枚板の大きなテーブルを囲むスペース、半個室、カウンターン席
客単価　7,000円
運営　株式会社 FOOD ARCHITECT LAB



FS Press by foodstadium
【リリース制作・配信代行】FS Press（フードスタジアム内）　担当：大山
TEL:03-5778-9806 FAX:03-5539-4809 Email:ohyama@food-stadium.com