とらふぐ専門
玄品ふぐ

NEWS　RELEASE

平成25年11月5日
株式会社関門海
代表取締役社長　田中 正
（コード番号：3372　東証マザーズ）
問合せ先 経営支援部シニアマネージャー
田渕 広宣
電話番号 06-6578-0029（代表）

玄品ふぐ「新橋の関移転オープン」と新商品「燻製FG」のお知らせ

関東・関西を拠点としてとらふぐ料理専門店を運営する、「株式会社 関門海（代表取締役社長 田中 正）は、2013年11月20日（水）に東京新橋に新店舗「とらふぐ料理専門 玄品ふぐ 新橋の関」を移転オープンいたします。

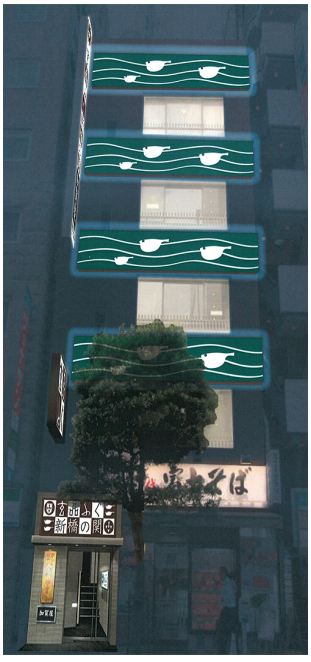
創業より、贅沢で高価で敷居が高いというイメージのあるふぐを「玄品ふぐ」は「とらふぐ料理をもっと身近に食べて欲しい」という想いから、てっさ980円・てっちり1,980円という破格の価格、そして、いつ来ても気持ちの良いサービスを提供しています。この度、2000年に新橋に関東進出1号店としてオープン以来、新橋近隣の皆様にご愛顧いただいておりました「新橋の関」がこの度移転の為、新規一転、生まれ変わります。

そして今冬、ふぐの魅力をより多くの方に知って頂くために特選とらふぐを使用した、「燻製FG」(1,280円）を開発いたしました。てっさで使用する希少な部位（ふぐ身）を自家製ブレンドのハーブ液に漬け込み4時間以上じっくりと熟成しながら寝かせました。ナラの木を使用してじっくり燻してできあがる玄品ふぐの燻製は、しっとりと柔らかく、豊潤な味わいと香りをお楽しみいただける逸品です。



新商品
燻製FG:1,280円

新店舗
ファサードイメージ



店舗概要

所在地：東京都港区新橋2丁目-15-12 2F~5F
営業時間：【月~金 16:00 ~ 23:30(L.O 22:00)】
【土日・祝 12:00 ~ 23:30(L.O 22:00)】
電話：03-6268-8229（0120-41-2948 11/19まで）
席数：84席（4フロアー構成）　客単価：5,000円

<< 本件に関するお問い合わせ >>
株式会社関門海　東京本部　池田・山本
Tel: 03-5649-0029　Fax:03-5649-0030
URL：http://www.tettiri.com/