

報道関係者 各位
プレスリリース

2020年1月31日
軒先株式会社
代表取締役 西浦 明子

**1号店開店からわずか4ヶ月。飯田橋で大人気の極上カレー
極哩〜GOKURI〜が3号店新橋と4号店日本橋をオープン！
〜「軒先レストラン」を利用した間借り開業のお知らせ〜**

シェアレストランサービス「軒先レストラン」を吉野家ホールディングスと共同運営する軒先株式会社（本社：東京都千代田区、代表取締役：西浦明子、以下 軒先）は、「軒先レストラン」を活用した新規開業店舗をお知らせいたします。

店舗名 : 極哩〜GOKURI〜
住 所 : 新橋日比谷口店 東京都港区新橋 2-12-2 hk 新橋ビル 2 階
: 日本橋店 東京都中央区日本橋 2-2-15- 1 階
オープン日 : 2020年1月6日新橋店、1月27日日本橋店
営業時間 : 11:00〜16:45 新橋店 11:00〜14:00 日本橋店
定休日 : 毎週 日曜日
店 主 : 清水雅之

■極哩〜GOKURI〜について

甘さと辛さがぶつかり合い、気がつけば食べ終わっている。

そんな対極にある味を1つにまとめあげた究極の感動カレー「極哩」がオープンしたのが、2019年9月2日。それから僅か4ヶ月と25日。飯田橋で話題沸騰の極哩が三号店新橋日比谷口店と四号店日本橋店を出店致しました。

日々、進化を続ける極哩のメニューは店主が研究に研究を重ねてスパイスの調合や使う肉の部位からタマネギの品種、そして土鍋で炊いたお米にまでこだわって作り上げた至高の逸品となります。

美味しい！と感動し、つい笑顔が溢れてしまう。そんなカレー屋を目標に三号店・四号店でも日々精進しております。皆さまのご来店を心よりお待ちしております。

●極 単品 MENU

①極哩〜極ビーフカレー ¥1,100

(3年の歳月をかけ作り出した笑顔と感動を届ける極哩が生んだ最高傑作)

②極哩~極死海カレーチキン ¥1,200

(死海の海から取れた塩とスパイスを使った極上のカレーチキン)

③極哩~極キーマカレー ¥1,200

(3種の山椒を使った深い味わいの極哩でしか食べられない自信作)

④極哩~極チーズ温玉乗せキーマ ¥1,380

(極キーマをゴータミックスチーズで包み温玉を乗せた至高の一品)

●極2種&3種盛り MENU

⑤極ビーフ&死海カレーチキンの2種 ¥1,400

(極ビーフと死海カレーチキンを1度に楽しめる一品)

⑥極ビーフ&極キーマの2種 ¥1,400

(人気の極ビーフと極キーマの2種盛り)

⑦極死海カレーチキン&極キーマの2種 ¥1,400

(極死海カレーチキンと極キーマを1度に楽しめる極上の一皿)

⑧極理の3種盛り (売り切れ御免) ¥1,600

(極理のカレーだけをすべて味わいたい方へ向けた至極の一皿)

●極 Special 限定 MENU

(1日5食程度の限定メニュー)

⑧極 the WORLD (ご飯おかわり無料) ¥1,900

(極哩の全てを手に入れた方へ向けた数々のカレー通を唸らせた極上の一皿)

●トッピング

●温玉 +¥100

●カレーに合う極哩肉(1枚) +¥250

●美味しい土鍋ご飯大盛り + ¥50

●ルー増し +¥150

●自家製ラッシー +¥150





"極"死海カレーチキン

これはチキンカレーではない。
カレーチキンと呼ぶのがふさわしい!!!

¥1100円
売り切れの際はご了承ください。

極 哩 ～ GOKURI ～



極ビーフカレー
完成までの軌跡



軒先レストランでは出店者を募集中です！あなたも自分だけのレストラン開いてみませんか？

<https://business.nokisaki.com/cp/restaurant>

【軒先株式会社 概要】

社名 : 軒先株式会社
所在地 : 東京都千代田区大手町 2-6-1 朝日生命大手町ビル 3 階
設立 : 2009 年 4 月 23 日
代表者 : 西浦 明子 (代表取締役)
URL : <https://www.nokisaki.com/>

【株式会社吉野家ホールディングス 概要】

社名 : 株式会社吉野家ホールディングス
所在地 : 東京都中央区日本橋箱崎町 36 番 2 号 Daiwa リバーゲート 18 階
設立 : 1958 年 12 月 27 日
代表者 : 河村 泰貴 (代表取締役社長)
URL : <http://www.yoshinoya-holdings.com/>

【本件に関するお問い合わせ先】

軒先株式会社 軒先レストラン担当
電話 : 03-6869-3111
E-mail : info@nokisaki.com