

2020年5月28日



太陽のグリル武蔵小山店 オープンのご案内 6月1日（月）11時開店

株式会社セブン&アイ・フードシステムズ（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：小松 雅美）は、2020年6月1日（月）、東京都品川区に、太陽のグリル武蔵小山店をオープンします。

「太陽のグリル」は2016年6月に栃木県の佐野プレミアムアウトレット内に1号店を出店しました。そして、この度、2号店を東急電鉄武蔵小山駅のシンボルとなる駅前再開発ビルの「パークシティ武蔵小山ザモール」の3階に出店します。

武蔵小山は、駅の再開発に伴う「新しさ」と、伝統ある下町の「懐かしさ」を兼ねそろえた場所で、あらゆる年代の方が住んでいらっしゃいます。近くには大きな商店街もあり、お買い物帰りのカフェ使いに、また、ちょっと贅沢に美味しいものを、といった様々なシーンで、地域のお客様にご利用いただけます。

木目調がベースのおしゃれなカフェのような店内でお食事をお楽しみください。

【コンセプト】

燦爛と降り注ぐ太陽を浴びて育まれる彩り豊かな野菜と良質なお肉。そんな生命力を蓄えた食材の恵みをたっぷりご堪能下さい。

明日へつなげるエネルギーとなる「食」を。ここは、太陽のダイニングです。

【メニュー】

野菜とお肉をバランスよくとることができ、素材の旨味を引き出した料理の数々は、ワインとの相性も抜群！ワインの種類も豊富に取り揃えていますので、お好みに合ったマリァージュとくつろぎの空間で、至福のひと時をお過ごしください。



【サラダバー】

定番のフレッシュ野菜や、お店で手作りしたデリカテッセンなど種類豊富にご用意！常時、17種類のお野菜と、4種類のデリ・3種類のデザートが並んでいます。

ぜひ、デリ&サラダバーで各種ドレッシングや豊富なトッピングをお楽しみください。

(※6/1 現在休止予定)



※写真はイメージです

【グリル料理】

国産の溶岩石を使ったこだわりの「溶岩グリル」。

強火の遠火で丁寧にグリルした良質なお肉は、素材そのものが持つ力強いおいしさを味わえます。

表面は芳ばしく、中面はしっとり柔らかいプライムビーフやサーロインをお楽しみください。

また、氷感熟成肉や米鶏などこだわりのお肉を使用したお料理も多数ご用意しています。

ぜひ、お好みに合わせてご堪能下さい。



【その他メニュー一例】



海老ときのこのアヒージョ
590 円 (本体価格)



トラウトサーモンのマリネ
590 円 (本体価格)



ソーセージ (2 種) & イベリコ豚
ベーコンのグリル
690 円 (本体価格)



ストウブ DE 具たくさん野菜の
ポトフ風 550 円 (本体価格)



All Beef ハンバーグ &
ハーフチキンの溶岩 GRILL
～選べるソース
1490 円 (本体価格)



クレームブリュレ
290 円 (本体価格)

—太陽のグリル 店舗概要—

- 店舗名 : 太陽のグリル武蔵小山店
- 住所 : 東京都品川区 3 丁目 15 番 1 号
パークシティ武蔵小山ザモール 3F
- TEL : 03- 3784- 0710
- 営業時間 : 11 : 00～23 : 00 (ラストオーダー22:30)
※当面の間 11:00～21:00
- 店舗面積 : 235 m²
- 客席数 : 72 席
※全面禁煙
- 店舗 URL : <https://shop.7andi-fs.co.jp/map/191988>



■■ デニーズホームページ <https://www.dennys.jp> ■■

株式会社 **セブン&アイ Food Systems** 経営企画室(広報)

〒102-8415 東京都千代田区二番町 4 番地 5 <https://www.7andi-fs.co.jp>
TEL. 03-6238-3567 FAX. 03-3221-7285