

2020年6月8日

JR九州フードサービス（株）

博多で行列の牛たん専門店が東京初進出！ 博多たんや 虎ノ門店オープン！

JR九州フードサービス株式会社は、2020年6月11日、虎ノ門ヒルズ ビジネスタワー地下1階に、牛たん専門店「博多たんや 虎ノ門店」をオープンいたします。



「博多たんや」は、2010年に博多駅に誕生し、今では毎日行列をなす牛たん専門店です。

薄切り牛たんを素早く炙った、博多で一番人気の「牛たん麦とろろ定食」のほか、柔らかく煮込んだ「牛たんシチュー」、など、専門店ならではの自慢のメニューをご用意しています。ご注文をいただいてから焼き上げる牛たんは、たんや独自で配合したスパイスで味付けし、一番おいしいタイミングでご提供いたします。

虎ノ門店の店内では、九州の伝統工芸のひとつ、福岡県の「久留米緋（くるめかすり）」のアートワークや、熊本県八代市で職人が手編みした「八代い草（いぐさ）細縄のれん」でお客をお迎えします。お料理を提供する器には長崎県の「波佐見焼（はさみやき）」を使用し、九州らしさを感じられる落ち着いた空間でお食事の時間をお楽しみください。



お客様を迎える縄のれん



久留米緋のアートワーク



安心安全な「うちのたまご」

店舗概要



店舗名	博多たんや 虎ノ門店
所在地	東京都港区虎ノ門一丁目17番1号 虎ノ門ヒルズ ビジネスタワー地下1階
営業時間	平日 11:00~15:00・17:00~21:00 土日祝 11:00~15:00・17:00~20:00
店舗概要	29席(カウンター9席・テーブル20席)面積54.18㎡
電話番号	03-6206-1410

メニューの一例



牛たん麦とろろ定食
1,255円(+税)

食べやすさ、仕上がり、塩の浸透率、全てにおいて最適な厚さ「2ミリ」にこだわった薄切り牛たん。とろろご飯を牛たんで巻いて一杯。二杯目は「うちのたまご」で、たまごかけごはんどうぞ。



牛たんシチュー定食
1,500円(+税)

牛たんは根元に近いほど柔らかい。その「たん芯」のみを贅沢に使用し、圧力鍋でことごと6時間煮込みます。お箸で切れるほどトロトロな牛たんシチューです。