

新・「立ち飲みと天麩羅」 日本の伝統文化をイメージ一新 スタイリッシュに世界中へ発信！

一期一会

自由が丘店のオープンテラス



カウンターで肩を寄せ合う“古くて新しい、ちょっと不思議で恰好い”を味わえる新たな「Tachinomi（立ち飲み）」スタイルを提案、大衆的なイメージで入りづらい印象を持っていた女性客にも大変好評を博している。

また、同店の天麩羅は、油（植物油系）、衣（素材、分量）、食材（魚介類、肉、野菜）を厳選して“低カロリーでヘルシー”を実現し、高カロリーな天麩羅のイメージを覆すおいしさも特長だ。天麩羅と立ち飲みの従来のイメージを一新させ、日本文化「Tachinomi」を世界共通語として確立することを目標に掲げる。

ぜひ一度、このスタイリッシュな「Tachinomi」を体験してみませんか？ 皆様のご来店を心よりお待ちしております。

一期一会（世田谷区深沢、本間儀彦代表取締役社長、03・3703・2289、<http://kikyujp.com/>）は、おしゃれな洗練された空間で日本伝統の文化である立ち飲みと天麩羅を楽しむことができる。

立ち飲み天麩羅「喜久や」として恵比寿店や麻布十番店、吉祥寺店、大阪店、TOKYO店（東京ミッドタウン）の5店舗、テイクアウト専門店としてラゾーナ川崎店の1店舗、「喜久や」の新業態「kiku」として川崎アゼリア店、自由が丘店の2店舗、東京や大阪で計8店舗を展開しており、今年11月には、渋谷スクランブルスクエアや渋谷パルコ、小田急沿線の下北沢駅構内にて「喜久や」の出店を予定している。今後は、さらに海外出店も視野に入れる。



一番人気の大根や海老の天麩羅