

連日満員の繁盛店『立呑み 鉄砲玉』系列の新店 本格中華で気軽に呑める酒場が自由が丘に誕生

きりつれい

『立呑み中華 起率礼』12月19日(火)オープン

株式会社シゲキがほしい（本社：東京都世田谷区 / 代表取締役：早川貴子）は、『立呑み 鉄砲玉』系列の新店『立呑み中華 起率礼（きりつれい）』を、12月19日(火)自由が丘にオープンいたします。



■ 学芸大学の人気酒場『立呑み 鉄砲玉』の店主が手掛ける新業態

『立呑み中華 起率礼』は、学芸大学『立呑み 鉄砲玉』の店主、正木勇貴が手掛ける新店です。2022年8月にオープンした『立呑み 鉄砲玉』は、昔ながらの正統派立呑み酒場で、開店直後から連日賑わう繁盛店となりました。続く新店は、中華のつまみで気軽に呑めるオールスタンディングのお店となります。立呑み店はあまり見かけない自由が丘で、新たな市場を拓きます。

■ 絶品本格中華を小皿でリーズナブルに提供

中華料理店といえば料理の量が多く、気軽に入りにくいイメージがありますが、『起率礼』では本格中華を少量ポーションの小皿でリーズナブルに楽しめます。

「名物 よだれ鶏」は、しっとり仕上げた総州古白鶏に、数種類の香辛料で香り付けした自家製辣油と甘辛いタレがよく絡む逸品です。そのほか、3年熟成ピーシェン豆板醤をブレンドしたコク深い「熟成麻婆豆腐」や、究極シンプルな味付けで旨味を引き出した「ハムユイ炒飯」などをラインナップ。大阪リッツカールトンや広尾の有名店「中華香彩 JASMINE」で8年間腕を磨いた井上史子シェフとタッグを組み、大衆的な町中華とは一線を画すクオリティのメニューを提供します。

台湾で厳選した高級水出し茶葉UMACHAを使用したお茶割は、定番の茉莉緑茶(ジャスミン緑茶)をはじめ、白桃烏龍(ピーチウーロン)、黄金烏龍(リッチウーロン)など、全6種類をご用意。どれも香り高く上品な味わいです。他にも、日替わりのグラスワインや紹興酒など、常時20~25種類のドリンクメニューを取り揃えます。

■ 一見さんも常連さんも愉しめる街の立呑み酒場

店内は、和のテイストを取り入れた中華割烹のような雰囲気。モルタルと木目を基調にした温かみのある雰囲気、立ち飲み初心者や女性の方も立ち寄りやすく、ちよい呑みや0次会、2軒目利用など、いつでも気軽にご利用いただけます。『立呑み 鉄砲玉』同様に、あらゆる世代の方が集まる居心地のよさを大切にしています。

今後も、居酒屋好きや立ち飲みファンのお客様はもちろん、地域の方々に長く愛される店を目指してまいります。

おすすめメニュー



名物 よだれ鶏 690円

クセがなく旨味の強い総州古白鶏を使用。甘辛いたれに、数種類の香料で香り付けした自家製辣油のパンチが効いた名物メニュー。



熟成麻婆豆腐 890円

甘めに炊いた肉味噌に、3年熟成のピーシェン豆板醤をブレンドした深みのある味わい。葉ニンニクの食感と香りも楽しい一品。



白和え 590円

中華の定番食材であるピータン、ザーサイ、パクチーがゴロゴロ入った白和え。和え衣に使用した芝麻醬(チーマージャン)が、味をまろやかにまとめています。



煮豚(黒酢味) 790円

豚バラのブロック肉をジューシーさが残る程度の柔らかさに煮込み、中国の黒酢でアクセントをプラス。旨味が強く、お酒が進むメニューです。



ハムユイ炒飯 990円

余分な調味料は使わず、米、卵、ハムユイの美味しさを引き出した究極シンプル炒飯。ジャスミン米を使用し、バラバラと口当たり良い食感です。



汁なし坦々刀削麺 990円

もちもちとした生の刀削麺に、ピーナツバター、肉味噌、自家製辣油、花椒などの濃厚たれを絡めて。味変で自家製麻辣油、オレンジ酢もご用意。

おすすめドリンク



UMACHA(最高級台湾茶割り)

590円

- ・白桃烏龍(ピーチウーロン)
- ・桂花蜜烏龍(キンモクセイウーロン)
- ・黄金烏龍(リッチウーロン)
- ・茉莉緑茶(ジャスミン緑茶)
- ・台湾鉄観音(台湾テッカノン)
- ・紅玉紅茶(ルビー紅茶)

■ドリンクメニュー

箱ナチュラルワイン(白 or 赤)	590円	白酒ソーダ(パイチュー)	690円
おすすめグラスワイン	790円~	古越龍山金龍5年	790円
ドラゴンハイボール(善醸仕込み)	650円	陳年紹興貴酒8年	990円

※価格はすべて税込です。※写真はイメージです。

【店舗情報】

店舗名 : 立呑み中華 起率礼
オープン日 : 2023年12月19日 (火)
所在地 : 東京都目黒区自由が丘2丁目14-2
営業時間 : 16:00-23:00
定休日 : 不定休
電話番号 : 03-4400-0235
店舗規模 : 総面積4.39坪 / スタンディング16席

https://www.instagram.com/co_yo_heights



【オーナープロフィール】

『立呑み中華 起率礼』店主

正木勇貴 (まさき ゆうき)

1992年7月25日生まれ、高知県出身。割烹店を経営する両親の元に生まれ、高校卒業後に高知の有名料亭「花蝶庵」に入社。六本木ヒルズの「焼きとり 八兵衛」などで経験を積み、25歳の時に「立呑み晩杯屋 学芸大学駅前店」の立ち上げに携わり、立ち飲み酒場の魅力に開眼。その後、2020年に「おぐろのまぐろ 池袋口サ店」、2022年『立呑み 鉄砲玉』を出店。2023年12月、『立呑み中華 起率礼』を自由が丘にオープンする。



この度の開店は、株式会社上昇気流が展開する、独立・開店パッケージを利用しています。

【株式会社上昇気流について】

社名 : 株式会社 上昇気流
本社所在地 : 東京都渋谷区桜丘町24-8
設立 : 2004年
代表 : 代表取締役社長 笹田 隆
事業内容 : 飲食店の独立・開店成功支援業
URL : <http://www.josho-k.com/>

本件に関するお問い合わせ先

『立呑み中華 起率礼』PR事務局 廣瀬 (恵)、佐々木
mail : info@pr-office.jp 電話 : 03-6849-2812