

報道関係者各位

2016年10月3日
株式会社ワンダーテーブル

ローストチキンのテイクアウト
クリスマスや手土産に最適
専門店の味をご自宅で



2016年10月3日から、丸の内の“新東京ビル”にある「ローストチキンハウス 丸の内店」では、テイクアウト用のローストチキンを販売します。ローストチキンは、指定生産農家で安全に飼育された福島県産の伊達鶏を使用。適度な脂肪分と深い味わいが特徴です。特製のスパイスでマリネし、オーブンでじっくりと焼き上げたローストチキンは、皮はパリッと身はやわらかくてジューシー。丸ごと1羽で提供しますので、手土産やホームパーティーにピッタリです。クリスマス期間の受付も承りますが、混雑が予想されるため、事前のご予約をおすすめします（※写真はイメージです）。

商品名:	ローストチキン ソルト&ペッパー
価格:	フルサイズ(4~6名用) ¥3,300(税込)
ご予約お問い合わせ:	ローストチキンハウス 丸の内店 TEL: 03-5220-5588 東京都千代田区丸の内 3-3-1 新東京ビル B1 http://www.roastchickenhouse.com/



■ローストチキンハウス

オリジナルのローストチキンと厳選した野菜料理をお楽しみ頂けるローストチキンの専門店です。自慢のローストチキンは、自然豊かな阿武隈山系で育った伊達鶏を使用。肉質も柔らかく、深い味わいが特徴です。オリジナルのスパイスで漬け込み、特注オーブンで焼き上げることで、鶏本来の美味しさを十分に引き出し、皮はパリッと、中はふっくらジューシーに仕上げております。またローストチキンと相性の良い、厳選した野菜料理や、伊達玉子を使用したメニューも取り揃え、ドリンクにも野菜カクテルやヴィネガードリンク等、女性が気軽に楽しめるメニューとなっております。店内は、気軽にワイワイ楽しめるワインバルのゾーンとゆったりお食事のとれるダイニングスゾーンの 2 つに分かれています。ワインバルのゾーンは、温かみのあるオレンジと紫をテーマカラーに、ハイスツールでワインを楽しめる雰囲気になっています。ダイニングゾーンには、半個室やテーブル席が設置されているレイアウトです。また、個室もご用意しているので、パーティやお食事会など、ご利用シーンに合わせてご利用いただけます。



■店舗情報

店舗： ローストチキンハウス 丸の内店
業態： ローストチキン専門店
URL： <http://www.roastchickenhouse.com/>
住所： 東京都千代田区丸の内 3-3-1 新東京ビル B1
TEL： 03-5220-5588
営業時間： ランチ 11:30(土 12:00)～15:00
 ディナー 17:30～23:00(土 22:00)

<取材に関する問い合わせはこちら>

株式会社ワンダーテーブル 広報担当

竹原真理子

TEL03-3379-8057 FAX 03-3379-8165 携帯 090-5800-7019

E-Mail: mariko-takehara@wondertable.com