

HENRY'S BURGER

Akihabara Daikanyama

概要・プレスリリース

株式会社トライアングルピラミッド 2017/11/01





HENRY'S BURGER

151-0021 東京都渋谷区恵比寿西 1-36-6

株式会社トライアングルピラミッド ヘンリーズバーガー

TEL 03-6260-9011(営業本部) info@henrysburger.com http://www.henrysburger.com

HENRY'S BURGER Akihabara 概要

店名 HENRY'S BURGER Akihabara (ヘンリーズ バーガー 秋葉原)
提供商品 ハンバーガー
住所 〒101-0021 東京都千代田区外神田 3-7-13 Tel :03-6206-8841
最寄駅 JR 秋葉原駅徒歩 8 分 / 東京メトロ銀座線 末広町徒歩 2 分
営業時間 11:00-20:00
定休日 無休 (年末年始を除く)
カード 使用可 (Visa / JCB / Master / AMEX / DinersClub)
席数 2F 30 席 + α テイクアウト可
開店日 2017 年 9 月 19 日
メニュー(税込)

A COMBO

HAMBURGER / Single ハンバーガー/シングル
(A5 Wagyu 100g / 黒毛和牛 100g)
FRENCH FRIES
DRINK ¥1,180

B COMBO

HAMBURGER / Double ハンバーガー/ダブル
(A5 Wagyu 200g / 黒毛和牛 200g)
FRENCH FRIES
DRINK ¥1,480

C COMBO

HAMBURGER / Triple ハンバーガー/トリプル
(A5 Wagyu 300g / 黒毛和牛 300g)
FRENCH FRIES
DRINK ¥1,790

(各 COMBO+¥50 にて ONION RINGS か SALAD を選択可)

(COMBO+EXTRA として)

| | | |
|------------------|-------------|--------|
| HAMBURGER/Single | ハンバーガー/シングル | ¥860 |
| HAMBURGER/Double | ハンバーガー/ダブル | ¥1,180 |
| HAMBURGER/Triple | ハンバーガー/トリプル | ¥1,480 |



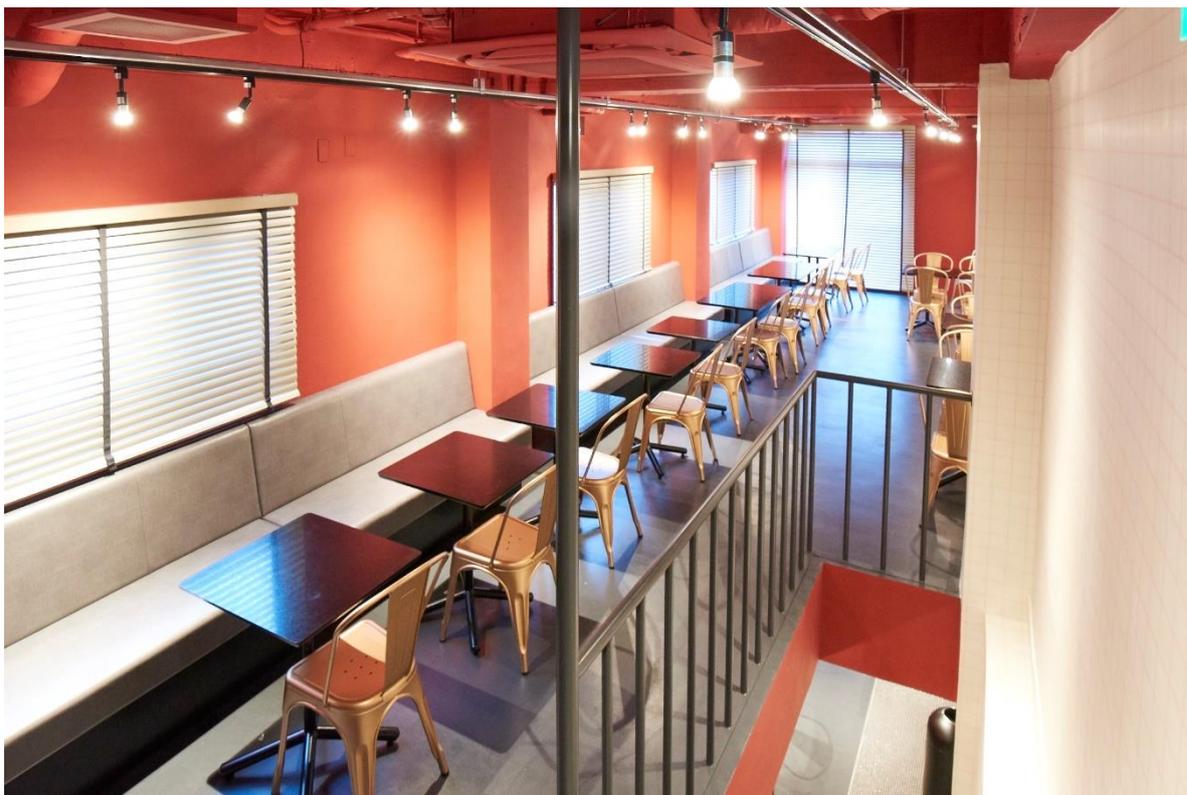
HENRY'S BURGER

151-0021 東京都渋谷区恵比寿西 1-36-6

株式会社トライアングルピラミッド ヘンリーズバーガー

TEL 03-6260-9011(営業本部) info@henrysburger.com http://www.henrysburger.com

| | | |
|---|---------|------------------|
| FRENCH FRIES | フレンチフライ | ¥270 |
| ONION RINGS | オニオンリング | ¥320 |
| SALAD | サラダ | ¥320 |
| FIJI WATER / S.PELLEGRINO / | | |
| PEPSI / PEPSI NEX / GINGER ALE / ORANGE JUICE | | |
| OOLONG TEA / ICE TEA / COFFE(HOT /ICE) | | ¥270 |
| CAFÉ LATTE(HOT/ICE) | | ¥320(COMBO+¥50) |
| BEER -YEBISU- | | ¥540(COMBO+¥270) |
| WINE -PUDU CHARDONNAY PEDRO JIMNEZ- | | |
| -PUDU CABERNET SHIRAZ- | | ¥450(COMBO+¥210) |





HENRY'S BURGER

151-0021 東京都渋谷区恵比寿西 1-36-6

株式会社トライアングルピラミッド ヘンリーズバーガー

TEL 03-6260-9011(営業本部) info@henrysburger.com http://www.henrysburger.com

HENRY'S BURGER Daikanyama 概要

店名 HENRY'S BURGER Daikanyama (ヘンリーズ バーガー 代官山)

提供商品 ハンバーガー

住所 〒150-0021 東京都渋谷区恵比寿西 1-36-6 Tel&Fax :03-3461-0530

最寄駅 東急東横線 代官山駅徒歩 3 分

営業時間 11:00-20:00

定休日 無休 (年末年始を除く)

カード 使用不可

席数 カウンター4席 テイクアウト推奨

開店日 2015 年 12 月 17 日

メニュー(税込)

A COMBO

HAMBURGER /Single ハンバーガー/シングル

(A5 Wagyu 100g / 黒毛和牛 100g)

FRENCH FRIES

DRINK

¥1,180

B COMBO

HAMBURGER / Double ハンバーガー/ダブル

(A5 Wagyu 200g / 黒毛和牛 200g)

FRENCH FRIES

DRINK

¥1,480

HAMBURGER/Single ハンバーガー/シングル

¥860

HAMBURGER/Double ハンバーガー/ダブル

¥1,180

FRENCH FRIES フレンチフライ

¥270

EXTRA PATTY エキストラパティ

¥370

FIJI WATER / S.PELLEGRINO

PEPSI / PEPSI NEX / GINGER ALE / ORANGE JUICE

OOLONG TEA / ICE TEA / COFFE(HOT /ICE)

¥270

CAFÉ LATTE(HOT/ICE)

¥320(COMBO+¥50)

BEER -ASAHI SUPER DRY-

¥540(COMBO+¥270)

WINE -PERRITO CHARDONNAY Chile-

-PERRITO CABERNET SAUVIGNON ¥450(COMBO+¥210)



HENRY'S BURGER

151-0021 東京都渋谷区恵比寿西 1-36-6

株式会社トライアングルピラミッド ヘンリーズバーガー

TEL 03-6260-9011(営業本部) info@henrysburger.com http://www.henrysburger.com

デリバリー Uber Eats (渋谷区・港区・千代田区・中央区・台東区・文京区・新宿区・目黒区・品川区・世田谷区・中野区) の一部地域
楽しむ (代官山のみ 港区・渋谷区・世田谷区・品川区・新宿区・目黒区)

運営会社 株式会社トライアングルピラミッド

本店 〒150-0021 東京都渋谷区恵比寿西 1-36-6

営業本部 〒101-0021 東京都千代田区外神田 3-7-13

Tel :03-6260-9011 Fax :03-6260-9012

代表取締役 中原健太郎

取締役 今清水隆宏

営業本部 大竹哲平

船木浩幸

吉田智香子



中原“ヘンリー”健太郎の想い

…「HENRY'S BURGER」開店の経緯

2013年4月、三ノ輪「炭火烧七厘」を経営していた中原健太郎は、現広報担当の今清水隆宏ほか1名と共に株式会社トライアングルピラミッドを設立、恵比寿に「黒毛七厘」を開店しました。

中原が厳選し使用していた「炭火烧七厘」の肉を利用した「ビックポールメンチ」「ハンバーグステーキ」は大変好評を得ていましたが、地域再開発による立ち退きのため2015年5月に閉店します。その間「炭火烧七厘」も市ヶ谷「炭火烧肉なかはら」としてリニューアルオープンし、ますますのご支持を得ておりましたが、その一方で「再び和牛のおいしさをリーズナブルにご紹介したい」との想いは常に持ち続けておりました。“ヘンリー”それは、幼少時にアメリカ・カリフォルニア州で生活していた頃の中原少年の呼び名です。長じて和牛を扱う仕事をしはじめ、いつしか「この自分の和牛で子供の頃大好きだったハンバーガーを作りたい」と思い描くようになっていきました。

アメリカの国民食であるハンバーガーは日本でも独自の発展を遂げてきましたが、屋台から始まったといわれるハンバーガーの原点に戻って、お肉本来の美味しさを伝えるシンプルなハンバーガーを、自身が扱うオンリーワンのお肉でお客様に体験していただきたい…その長年の想いを実現すべく数々の研究を重ね、満を持して2015年12月に「HENRY'S BURGER 代官山」を開店するに至りました。



HENRY'S BURGER

151-0021 東京都渋谷区恵比寿西 1-36-6

株式会社トライアングルピラミッド ヘンリーズバーガー

TEL 03-6260-9011(営業本部) info@henrysburger.com http://www.henrysburger.com

「HENRY'S BURGER」の7つのこだわり

・中原健太郎厳選の黒毛和牛 100%使用の超粗挽き

三ノ輪時代から大変ご好評をいただいております「炭火焼肉なかはら」では、店主中原健太郎が厳選し一頭買いした牛（A5 ランク黒毛和牛処女牛）のみを使用しています。一頭分のうち、焼き肉に適さないけれども旨みの強いスネ肉を中心に、肉本来の食感をお楽しみいただけるよう「超粗挽き」のひき肉に仕上げました。

・「ツナギ」一切なしのパティ

厳選黒毛和牛本来の味をダイレクトに味わっていただくため、いわゆる「ツナギ」は一切なし、ひき肉オンリーのパティです。

基本の味付けも塩コショウのみ、その塩梅でお肉の味を引き出しています。

・旨みを引き出す「焼き」の技術 “HENRY'S SMASH GRILL”

ツナギが一切ありませんので、そのまま焼いたのではバラバラになってしまうこのお肉を、パティとして仕上げるのが独特の「焼き」の技術…「ヘンリーズ スマッシュグリル」です。

傾斜をつけた特注のグリドルとプレス器を使用し、高温の鉄板上でふんわり丸めたひき肉をゆっくりと押しつぶすように広げ、

余分な脂を落としながら肉を固めて結着させていきます。スネ肉とはいえども A5 黒毛和牛はサシが多いのが特徴ですが、固めながら融点の低い脂を落とすことで、肉の旨みと香りを封じ込めていくのです。



・肉の存在感を前面に押し出すバンズ

黒毛和牛の脂の甘みを受け止めつつも主張しすぎないバンズをめざし、最も時間を費やして試作を繰り返し出来上がったものが、高田馬場「馬場 FLAT」さんとの共同開発による、国産小麦 100%使用のオリジナルレシピのバンズです。さくっとした食感とほのかな甘さが、パティをしっかり支えてくれます。

・必要最小限の定番野菜

ハンバーガーの定番であるグリーンリーフ、トマト、そしてチェダーチーズのみをトッピング。一番シンプルな形で酸味とコクをプラスします。



HENRY'S BURGER

151-0021 東京都渋谷区恵比寿西 1-36-6

株式会社トライアングルピラミッド ヘンリーズバーガー

TEL 03-6260-9011(営業本部) info@henrysburger.com http://www.henrysburger.com

・具材をまとめるオリジナルソース

各具材を一つのハンバーガーとして最終的にまとめる役割を担うのが、特製オリジナルソースです。アメリカなマヨネーズとケチャップをメインに、ほどよい酸味とスパイシーさを追求しました。



・口に入れた瞬間から広がる、心地よいバランス

ハンバーガーはバランスが命。各素材がいくら良くても、口に頬張った時の食感、香り、味などのバランスが崩れていては美味しいハンバーガーとはいえません。

「リッチだけれど、いくらでも食べられそう」そんなハンバーガーを目指しました。

考え抜かれた素材による、最高のハーモニーをお楽しみください。

内装・インテリア

古き良きアメリカンダイナーを思わせる、赤を基調としたちょっと懐かしくちょっとモダンな内装は、「DAIDAI 一級建築士事務所」主宰ナカムラケイコ氏によるデザインです。

厨房内での作業がよく見えるガラス張りのキッチン、出来



上がり待つ時のワクワク感を演出します。一号店の代官山店ではクラシックなハンバーガースタンドらしく、あえてわずかの席数しか設置せずテイクアウトを中心とした店舗に仕上げました。二号店の秋葉原店では、ゆっくりと召し上がっていただけるよう、沢山のお席をご用意いたしました。

お問い合わせ

株式会社トライアングルピラミッド

営業本部

〒101-0021 東京都千代田区外神田 3-7-13

Tel :03-6260-9011 Fax :03-6260-9012

info@henrysburger.com

www.henrysburger.com

広報担当 今清水(mobile 090-1408-9256)