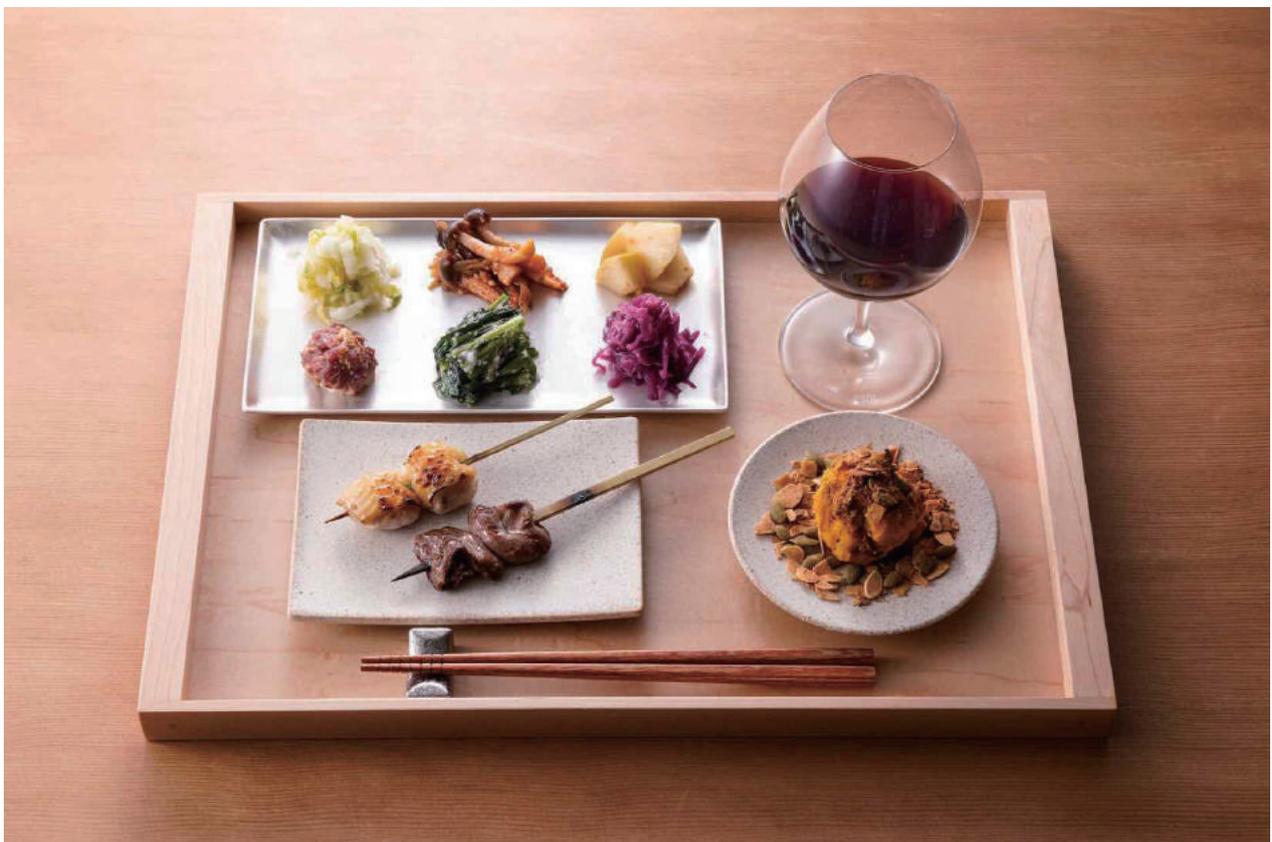




焼き鳥と発酵料理に合わせて、自然派ワインや日本酒を味わう  
「焼き鳥とワイン 源 MOTO」が六本木に2018年11月15日(木)オープン！

デリシャス・リンクス株式会社は2018年11月15日(木)、「焼き鳥とワイン 源」を六本木にオープンいたします。全国各地から厳選した地鶏や銘柄鶏を仕入れ、それぞれの部位や特徴を活かした様々な味わいの焼き鳥をご提供いたします。随所に発酵技術をちりばめたお料理と、カラダに優しい自然派ワインや日本各地から選りすぐられた日本酒をお楽しみいただけます。



#### 【 BRAND 】

カラダの源(みなもと)となる大事な食事。「源 MOTO」は、素材、旬、郷土料理などの日本の食文化を、今の時代に合わせて気軽に楽しめるよう美味しく再構築しています。カラダを巡るドリンクにもこだわり、優しく美味しいできるだけ自然派なものを取り揃えることで、お料理とワインを味わう源ブランドができあがりました。

2016年11月に池袋でスタートした「串揚げとワイン 源」では、お客様からストップのお声がかかるまでテンポよく串揚げをお出しする“おまかせ”スタイルをメインとしています。食材だけではなくドリンクや内装にも手をかけることで居心地の良いお店づくりにこだわり、地域密着店舗としてお客様にご支持をいただけてきました。そしてこの度、串揚げ業態だけでなく、串焼き業態として「焼き鳥とワイン 源」という新しい源ブランドが六本木に生まれます。

今回、立ち上げにおける企画およびディレクションはグループ会社の「ディ・リンクス」が担当。同社はこれまでも、デリシャス・リンクスが運営する「肉屋の量売り食堂 听屋(ポンドヤ)」「吉祥寺、六本木、羽田、大阪難波、日本橋：ステーキ&ハンバーグ食堂」や「听屋焼肉(ポンドヤヤキニク)」「学芸大学：焼肉」、「S」ACCAPAU(サッカパウ)」「西麻布：イタリアン」などの幅広い業態、客単価の飲食店を手がけてきました。

## 【SHOP】

目の前で焼き上がる焼き鳥をのぞむカウンター席はおひとり様でも楽しめる特等席。ゆったりとくつろげるテーブル席は接待や大事なシーンでもご利用いただけます。毎日のお仕事帰りからスペシャルな記念日まで、様々なシチュエーションでお使いいただけます。



## 【PARTNER】

発酵技術とワインに注目した「焼き鳥とワイン 源」では、源ブランドのさらなる発展のためにスペシャルパートナーとタッグを組みました。日本を代表するワインテイスターでありソムリエの大越基裕氏と、世界的評価も高い都内のフレンチレストランで立ち上げからスーシェフを務めた内藤千博氏による「An Di」チームが商品開発に参加。焼き鳥という日本の食文化をリスペクトしながら、より深くより高い次元へと導きます。また、都内でも人気の焼き鳥店に技術指南と情熱をわけていただいたことで、腕に磨きをかけました。



## 【MENU】

コースの「おきまり(5,500円 税別)」は地鶏のスープからはじまり、焼き鳥や野菜串と共に味わう前菜、締めのお食事、甘味などをお楽しみいただけます。ストップオーダー制の「おまかせ(1串280円～ 税別)」は、お客様にストップとお声がけいただくまでその日イチオシの焼き鳥や野菜串をご提供。「おきまり」や「おまかせ」の合間に、お好きなものをアラカルトのメニューから追加していただくのもオススメです。

焼き鳥は「部位の違いを楽しむ」ことを軸に、京都「京紅地鶏」や愛知「錦爽どり」など、全国各地の個性あふれる地鶏や銘柄鶏より厳選。それぞれの風味と肉質を生かした一品となっています。また、発酵のエッセンスをサイドメニューやタレにも加えることで、より広がりのある世界観を表現しました。

先付けとしてメニューのはじまりにお出しする発酵惣菜は、コースの流れの中でつまんでいただけるよう、あえて特徴的な味付けに仕上げています。独特の酸味や塩味、辛味といったフレーバーを、串と合わせて少量ずつお召し上がりください。

大越氏監修の自然派ワインセレクションは、ご自身のお好きなタイミングでペアリングをお試しいただけるデキャンタでご用意しているので、是非2～3種お楽しみください。また、日本酒やクラフトビールのほか、焼き鳥の塩やタレの味を引き立たせるサワー、調味料を加えて作るオリジナルドリンクなども取り揃えています。焼き鳥とドリンクのマリアージュを存分にお楽しみください。



【焼き鳥】280円(税別)～

モモやムネなどそれぞれの部位に最も適した鶏を研究・選定しました。



【発酵惣菜】皆様にご提供いたします。

6つの味覚を象徴する味付けの惣菜は焼き鳥のアクセントに。



【 南瓜のマッシュ アーモンド&シナモン 】 780円 (税別)  
 アーモンドとシナモンの香りが南瓜の甘味を引き立てます。

※メニューは一例です。予告なく変更・終了する場合がございます。



【 自然派ワイン 】 グラス 800円～(税別)  
 世界各地から厳選したカラダに優しい自然派ワインを多数ご用意しています。

【 店舗情報 】

- 店舗名 焼き鳥とワイン 源 MOTO
- 住所 東京都港区六本木3丁目8-7  
茂海ビル1F
- Tel 03-3475-6333
- 営業時間 17:00-23:00 (22:30 L.O.)  
定休日 日曜日
- 席数 カウンター 9席 テーブル 14席  
(個室あり)
- website <http://izakaya-moto.jp>



ワ 焼  
 イ き  
 ソ ン と 鳥



【デリシャス・リンクス株式会社】

外食企業支援を多数手がける企画会社であるディ・リンクス株式会社のグループ会社として、2012年12月に法人化。肉屋の量売り食堂 听屋 POUND-YA(吉祥寺、六本木、なんばグランド花月、日本橋)、肉屋の食堂 听屋スタンド(羽田空港国際線ターミナル)、听屋焼肉(学芸大学)、S"ACCAPAU(西麻布)、串揚げとワイン 源 MOTO(池袋)、焼き鳥とワイン 源 MOTO(六本木)の9店舗を運営。(2018年11月現在)

デリシャス・リンクス株式会社<運営会社/>発信元・問い合わせ先>

Address 〒150-0012 東京都渋谷区広尾1-1-20 グレース広尾202

Tel 03-6450-5231 Fax 03-6450-5233

Url: <http://delicious-links.jp>

Facebook: <https://www.facebook.com/Delicious.Links>