

串焼き・肉野菜巻き串・串天ぷらの串料理が勢ぞろい！ワンハンドフードでカジュアルに JR京都駅前に和風モダン割烹「和紋」 7/11(木)オープン！ 京野菜やA4・A5ランクの黒毛和牛などこだわり食材をお手軽価格で

飲食店を展開する株式会社THAN(サン)(本社：京都府京都市、代表取締役：織田 裕貴)は2024年7月11日(木)、和風モダン割烹「～京to串to揚～ 和紋」(京都市下京区塩小路通烏丸東入東塩小路町717-3 飯田惣平ビル4F)をオープンします。



和紋の黒毛【和】牛串 1本649円



お酒とカジュアルに楽しむ創作京料理



ヘルシーな肉野菜巻き串

■串料理でカジュアルに楽しむ和風モダン割烹が京都駅前にオープン

※価格は全て税込

「～京to串to揚～ 和紋」は、「京都の伝統と現代の融合」をコンセプトに、地元の京野菜、黒毛和牛など厳選した食材を現代風に調理した創作京料理を提供する新業態です。看板メニューは、ワンハンドでカジュアルにお召し上がりいただける串料理。A4・A5ランクの黒毛和牛などをジューシーに焼き上げた「串焼き」(1本209円～)、豚バラ肉で野菜を巻いたヘルシーな「肉野菜巻き串」(1本319円～)、思わず写真を撮りたくなるようなSNS映えする「串揚げ」(1本209円～)、厳選した旬の京野菜を揚げた「串天ぷら」(1本209円～)など幅広い串料理をそろえています。

創作京料理の一品は、京出汁でさっぱりと召し上がっていただける「京風だし巻き玉子」(649円)をはじめ、インパクトある1枚の長い湯葉が入った辛くない麻婆豆腐「京to出汁湯葉to腐」(869円)、竹炭入りの衣をまとった「おはぐろハムカツ!？」(649円)など遊び心のあるメニューまでご用意しています。

京都駅前という便利な立地にあり、デートや女子会など少人数でご利用いただける個室から会社の宴会や結婚式二次会など最大80名様のご貸切まで、さまざまなシーンに対応いたします。7月11日(木)～31日(水)の期間は、OPENキャンペーンを実施。1本649円の「和紋の黒毛【和】牛串」を110円で、マルエフ生ビール(649円→324円)とブラックニッカハイボール(495円→247円)は半額で、9品5,500円のコースを4,649(これから30シク)円でご提供します。

■店舗概要

店名：～京to串to揚～ 和紋
所在地：京都市下京区塩小路通烏丸東入東塩小路町717-3 飯田惣平ビル4F
電話番号：075-341-3335
営業時間：月曜～金曜 = 17時～23時
土曜・日曜・祝日 = 16時～23時
席数：81席
客単価：3,500円
店舗面積：42.63平方メートル
定休日：不定休

< 取材に関するお問い合わせ >

■フードメニューのご紹介（一部）

※価格は全て税込

看板メニューの串料理を中心に、創作京料理の一品料理など約65種類そろえています。

【串料理】



おまかせ串焼き5種 979円



創作串揚げ5種 1,309円



串天ぷら 京to野菜3種 1,089円

【一品料理】



和紋前菜盛り 1,309円



京to出汁湯葉to腐 869円



おはぐろハムカツ！？ 649円

■ドリンクメニューのご紹介（一部）

スタンダードなアルコールドリンクに加え、京都地酒をメインに全国から厳選した日本酒など約60種類をラインナップ。

- ・生ビール 646円 ・ハイボール 495円 ・サワー 495円～ ・カクテル 605円 ・焼酎 495円～
- ・日本酒 1合 759円～ ・グラスワイン(赤・白・スパークリング) 660円 ・ソフトドリンク 429円～ など

■会社概要

社 名：株式会社THAN(サン)

代表取締役：織田 裕貴

本社所在地：京都市下京区立売西町66 京都証券ビル405

設 立：2017年4月2日

業務内容：飲食店運営(全25店舗)

「原価ビストロチーズプラス」(11店・直営=8店 FC=3店)

「Cheese Plus PIZZA&GRILL 天王寺店」(1店) 「原価酒場けいすけ」(2店)

「肉屋の台所 京都木屋町ミート」(1店) 「Italian bar Kyoto kimuraya」(1店)

「sinoa」(1店) 「てんぷう」(2店) 「ふうふう」(1店) 「魚と7～ととせぶん～」(1店)

「イタリアン酒場 pacalo」(1店) 「accent」(1店) 「フルムーン」(1店)

「～京to串to揚～ 和紋」(1店)

ウェブサイト：<https://than-web.net/>

貴社媒体での掲載のご検討をお願い申し上げます。ご不明な点がございましたらお気軽にお尋ね下さいませ。

< 取材に関するお問い合わせ >