

京都・烏丸の路地奥に隠れすぎる創作ネオ酒場 「優十不断」 7/23(火)オープン

炭で直に炙って仕上げるライブ感あるサバ寿司を目玉に

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23日(火)、京都・烏丸の路地奥に創作ネオ酒場「優十不断」(京都市下京区釘隠町242)をオープンします。



お炭つきサバ寿司 660円



小皿料理を豊富にラインナップ



夜カフェのような雰囲気のお店

■香りまで美味しい、ライブ感を味わえる炭焼きの演出

※価格は全て税込

京都らしい路地奥にひっそり佇む隠れ家感漂う「優十不断」は、炭で炙って仕上げるサバ寿司が目玉の創作ネオ酒場です。少人数でも注文しやすい1品330円からの小皿料理を豊富にそろえ、女子会やデートでのご利用におすすめです。炭で直にサバを炙るパフォーマンスや彩り豊かな盛り付けの料理、まるで夜カフェのような内装の店舗は、思わず動画や写真を撮りたくなる雰囲気です。

店内で一から手仕込するしめ鯖を使った鯖棒鮫を炙った「お炭つきサバ寿司」(660円)は、必食のおすすめメニューです。炭で直にサバを炙って炭の香りを付けるため、店内には食欲を刺激する香ばしい香りが漂います。京都産の濃い卵をトッピングし、しば漬けが食感にアクセントになる「黄身の名はポテトサラダ」(550円)や海鮮を海苔で巻いた太巻きの天ぷらにいくらをたっぷりのせた「優十不断巻き」(990円)、クラッカーに添えて食べる「クランベリー & マスカルポーネ」(550円)などひねりの利いた創作料理をそろえています。北野の「京とうふ藤野」の国産大豆で作った豆腐をお好みの薬味で食べる「京都藤野のおぼろ豆腐」(各330円)「京都藤野の京生ゆば」(660円)など地元の食材を使ったメニューもご用意。

ドリンクは、生ビールやハイボールなどのスタンダードなものから豊富にそろえる日本酒まで70種類以上そろえています。かわいい見た目のフルーツを丸ごと使ったカクテルや若い女性でも飲みやすい日本酒耐ハイもご用意します。

■店舗概要

店名：優十不断
所在地：京都市下京区釘隠町242
電話番号：075-654-8881
営業時間：月曜～金曜 = 17時～23時
土曜・日曜・祝日 = 16時～23時
席数：56席
客単価：4,000～4,500円
店舗面積：1階 = 約61平方メートル、2階 = 約38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

炭で炙ったサバ寿司を目玉に、小ポーションで少人数でも注文しやすい創作料理など約40種類そろえています。

【魚料理】



お造り盛り合わせ 1,320円



優十不断巻き 990円



サーモンレアカツ いくらがけ 990円

【前菜】



黄身の名はポテトサラダ 550円



季節のフルーツの白和え 660円



夏野菜の揚げ浸し 550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、フルーツや日本酒を使ったカクテルや酎ハイなど70種類以上をラインナップ。

- ・マルエフ生中 660円 ・日本酒 1合 440円～ ・酎ハイ 550円～ ・カクテル 770円～ ・焼酎 605円～
- ・フルーツ酎ハイ 770円～ ・日本酒レモンサワー 770円 ・ソフトドリンク 330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26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) 「優十不断」(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 >