

“町”じゃなく“マジ”中華×焼肉、一石三鳥グループ京都初出店！
「京都 和牛料理 一石三鳥」12月5日(木)オープン
京都府民しか注文できない裏コース、世界各国&47都道府県一番乗りの方は無料に

ブライダル仕込みのエンタメ性あるおもてなし・食・空間づくりに定評のある「一石三鳥グループ」（株式会社Human Qreate/代表取締役：米田 拓史）は2024年12月5日（木）、京都・七条に「京都 和牛料理 一石三鳥」をオープンします。



シェフを囲むように配置するカウンター席



一石三鳥名物「サーロインユッケ」



厳選した銘柄牛を提供

■京都初出店、“マジ”中華な和牛料理や外国人に人気のしゃぶしゃぶ、すき焼きも

一石三鳥グループは、2020年10月にオープンした東京・新橋の焼鳥店を皮切りに、寿司や割烹料理、焼肉と業態を広げ、現在は東京と大阪を中心に14店舗を展開しています。京都は今回が初出店となります。「和牛料理 一石三鳥」は、大阪・福島に2023年9月、関西1号店としてオープンし、「食べログ 焼肉 WEST 百名店 2024」に選ばれた業態です。焼肉をメインとしつつも、大阪では和食をアレンジした和牛料理も提供しています。京都では、中華テイストの和牛料理をご用意。焼肉店が「本気（まじ）」で手掛ける、意外性「マジで？」のある唯一無二な中華料理をお楽しみいただけます。外国人観光客にも人気の高いしゃぶしゃぶやすき焼きも提供します。

■肉職人厳選！希少な銘柄牛に舌つづみ

全国各地の生産者の農場に足しげく通う肉職人が日々、状態や特徴を確認し、自信を持ってご提供できるクオリティーの黒毛和牛を厳選しています。年間約100頭しか出荷されない「純但馬うすなが牛」をはじめ「特選松阪牛」「花乃牛」「万葉牛」「岩手水沢牛」「千日和牛」「知床牛」など希少な銘柄牛をそろえています。肉の部位の選定や味付け、カットの仕方、料理方法など全てにこだわり、食べ疲れない焼肉を目指しています。

■秘密にしたいくなる京都の隠れ家、ブライダル仕込みのおもてなし接客

観光地の喧騒から少し離れ、隠れ家のような落ち着いた雰囲気でお食事をお楽しみいただけます。照明の明るさを落とし高級感が漂う店内には、シェフを囲むように配置したカウンター席や障子で仕切られた個室をご用意しております。カウンター席では、目の前で繰り広げられるシェフの匠の技を見ながら料理を味わい、五感で食のライブパフォーマンスをご体験いただけます。一石三鳥グループは、デートや接待など大切な方をエスコートする際にご利用されるお客様が多く、オーナーを筆頭にブライダル業界出身のスタッフによる“おもてなし”の接客も高い評価をいただいています。

■人力車送迎サービス

JR京都駅から店舗まで、人力車で送迎するサービスもご用意しております（要予約、5000円～）。ご予算に応じて、近隣の観光地をめぐるコースもお楽しみいただけます。



人力車送迎サービス（イメージ）

一石三鳥

■メニューのご紹介

価格は全て税込、食材の仕入れ状況により一部変更の可能性はあります

コースは、9,800円からの焼肉コースをはじめ、しゃぶしゃぶやすき焼きのコース、外国人観光客向けのコース、京都府民しか注文できないお得な裏コースなど豊富にラインナップしています。アラカルトは、前菜からデザートまで50種類以上。京都の店舗限定の青椒肉絲や餃子、酢豚、油淋鶏など中華の定番料理をアレンジしたメニューもご用意。焼肉でも提供する厳選した牛を使い、ワンランク上の味をお楽しみいただけます。約20部位をそろえる焼肉や一石三鳥の人気メニュー「元祖名物サーロインユッケ」「名物！鯖出汁冷麺」も単品でご注文いただけます。オープニングイベントとして、世界各国&47都道府県から一番乗りでお越しのお客様が無料になる企画も実施します（ともに先着1組2名様まで、限定コースやイベントのご利用には住所を確認できるものをご提示ください）。

【焼肉コース】

焼肉おまかせコース 9,800円

■ユッケ

- 前菜盛り合わせ3点
- 塩焼肉盛り合わせ
- タレ焼肉盛り合わせ
- 本日の一品（※）
- 味噌焼肉盛り合わせ
- 名物！鯖出汁冷麺
- 塩ミルク最中

焼肉一石三鳥コース 13,800円

■サーロインユッケ

- 一石三蟹
- 前菜盛り合わせ4点
- 塩焼肉盛り合わせ
- 和牛テールの小籠包 自家製牛醬
- タレ焼肉盛り合わせ
- 本日の一品（※）
- 味噌焼肉盛り合わせ
- 名物！鯖出汁冷麺
- 大人の京カキ氷

焼肉極みコース 15,800円

■サーロインユッケ

- 一石三蟹
- 前菜盛り合わせ4点
- 塩焼肉盛り合わせ
- 和牛テールの小籠包 自家製牛醬
- タレ焼肉盛り合わせ
- 本日の一品（※）
- 季節の和牛春巻き
- 選べるご飯もの
(季節の炒飯or季節の土鍋ご飯)
- 名物！鯖出汁冷麺
- 大人の京カキ氷

しゃぶしゃぶ一石三鳥コース 16,800円

- サーロインユッケ
- 一石三蟹
- 前菜盛り合わせ4点
- 和牛テールの小籠包 自家製牛醬
- 本日の一品（※）
- 甘鯛とハチノスの油淋鶏
- しゃぶしゃぶ（お出汁選べる2種）和出汁または火鍋出汁
- べの雑炊or中華麺
- 大人の京かき氷

すき焼き一石三鳥コース 21,800円

- サーロインユッケ
- 一石三蟹
- 前菜盛り合わせ4点盛り
- 和牛テールの小籠包 自家製牛醬
- 本日の一品（※）
- 甘鯛とハチノスの油淋鶏
- すき焼き
- べのうどん
- 大人の京かき氷

Welcome to Japan set menu 29,800円

(外国人観光客向けメニュー)

- サーロインユッケ
- 一石三蟹
- 前菜盛り合わせ4点
- 伊勢海老のカンジャンセウ
- 和牛テールの小籠包 自家製牛醬
- 本日の一品（※）
- 甘鯛とハチノスの油淋鶏
- すき焼き
- べのうどん
- 大人の京かき氷

京都府民限定コース 10,000円（飲み放題付き）

ご予約は食ベログのみ（1日2組まで）

- ユッケ
- 前菜盛り合わせ3点
- 塩焼肉盛り合わせ
- タレ焼肉盛り合わせ
- 本日の一品（※）
- 味噌焼肉盛り合わせ
- 名物！鯖出汁冷麺
- 塩ミルク最中

※白子と和牛そぼろの麻婆・骨付きカルビの酢牛など

一石三鳥

■店舗概要

店名：京都 和牛料理 一石三鳥
所在地：京都府京都市下京区大宮三丁目24オークハウス1階
電話：075-585-2422
営業時間：平日 デイナー＝16：00～23：00（LO22：00）
土日祝 ランチ＝11：30～14：00（LO13：30）
ディナー＝16：00～23：00（LO22：00）
※ランチは12月14日（土）よりスタート
席数：32席
カウンター12席、テーブル6席、個室6名×1室・4名×2室
定休日：月曜 ※12月の定休日は10日（火）、16日（月）、23日（月）
店舗面積：約40坪
客単価：昼・夜ともに15,000円
Instagram： https://www.instagram.com/1seki3cho_kyoto/



隠れ家のような店舗外観



プライベート感のある個室

■代表プロフィール

代表取締役 米田 拓史

1991年11月22日（いい夫婦の日） 大阪市都島区生まれ。

新卒で大手ブライダル企業に就職。24歳でカフェのマネージャーに抜擢され、2年後に不採算店をV字回復させる傍ら営業職も兼務。挙式成約率全国ナンバー1になるが、新型コロナ禍を機に退職。退職日から100日目に一石三鳥の1号店をオープンさせ、予約困難な人気店に。

現在、「一石三鳥」を中心に11店舗の飲食店を運営する。クラウドファンディングサイト「Makuake」にて、飲食部門歴代日本記録となる総額約3億円の応援購入を獲得しています（11月20日時点）。



株式会社Human Qreate
代表取締役 米田 拓史

■運営会社

社名：株式会社Human Qreate
代表者：代表取締役 米田 拓史
本社所在地：東京都港区新橋5-33-5 サミットビル新橋3F
設立：2022年2月22日
資本金：1,000万円
業務内容：飲食店運営、経営代理運営、経営コンサルティング業等
店舗所在地：14店 東京都（新橋・赤坂・西麻布・勝どき）、大阪府（福島）、京都府（京都）、静岡県（三島）
グループInstagram： https://www.instagram.com/1seki3cho_yonezap/

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。

< 本件に関するお問い合わせ先 >

「一石三鳥グループ」広報事務局 担当：岡本 TEL：06-4708-3766 EMAIL：pr@raple.co.jp