



コロナ禍に行列ができた幻の“炭焼親子丼”が復活！ 京都駅前に「炭焼野菜と焼鳥つじや」4/6(日)オープン！

元ミュージシャンのオーナー考案、ライブキッチンや“チップサービス”などユニークなサービスも

株式会社TSUJIYAGROOVE（本社：京都府京都市、代表取締役：辻 英知）は2025年4月6日（日）、「炭焼野菜と焼鳥つじや 京都駅北店」（京都市下京区堀川木津屋橋東入南町511）を京都駅近くにオープンします。系列店の人気メニューを復活した「丹波あじわい鶏の炭焼親子丼」のほか、炭焼きした焼鳥や厳選野菜をご提供します。



幻の“炭火親子丼”が復活！



火柱が上がるど迫力な調理風景



ライブキッチンが見える客席

■ 幻の人気メニュー“炭焼親子丼”が復活！

「炭焼野菜と焼鳥つじや」は、20代～30代をターゲットに、炭焼野菜や焼鳥をおしゃれにお楽しみいただける新業態です。京都市内で営む既存の6店舗は、30代～40代のサラリーマン世代を中心に連日満席で、本格的な鶏料理を楽しめると好評いただいています。

看板メニューには、コロナ禍にも関わらず行列ができるほど人気だった系列店のランチ限定メニュー「丹波あじわい鶏の炭焼親子丼」（1,800円）を復活します。火柱を上げながら炭火で焼き上げた「丹波あじわい鶏」を、鶏出汁と和出汁の特製スープで煮込み、濃厚な黄身が特徴の京都産の卵「濃紅（のうこう）卵」でとじました。焼鳥（240円～）は、定番のももやせせりのほか、ももの一部分「ソリレス」やハツとレバーをつなぐ部位「心残り」など希少部位を含め約20種類をご用意。ジューシーな肉質が特徴の新鮮な国産若鶏に、継ぎ足し継ぎ足しで受け継いだ秘伝のタレを絡め、炭火でじっくりと焼き上げます。炭火で焼き上げる野菜は、厳選した旬のもの約10種類をご用意。チーズや茗荷、からすみ、木の芽などとと一緒に、野菜の旨みを存分に味わっていただける方法でアレンジしてご提供します。

■ 目指すは“炭焼ライブ酒場”！元ミュージシャン考案のユニークなサービス

オーナー・辻 英知は、バンドのボーカルメンバーとして全国ツアーやアジアツアーを慣行するなど、プロのミュージシャンとして音楽業界で活躍した異色の経歴を持ちます。2009年より、鶏にフューチャーしたさまざまな飲食店を展開してきました。その集大成としてオープンする「炭焼野菜と焼鳥つじや」は、「炭焼ライブ酒場」をコンセプトに、おいしい食事+αのサービスもご提供します。調理過程もパフォーマンスとして楽しんでもらおうと、ライブキッチンに囲むようにカウンターを設置し、テーブル席をライブキッチンが見える高さにセッティングしました。モバイルオーダーでまた隣に座っているお客様にドリンクをおごることができるメニュー「隣の方に一杯」や、自社アプリ「つじやFAN」で接客スタッフにチップをお渡しいただける「チップサービス」など、辻自身がミュージシャン時代に経験してきた“ライブハウスあるある”を再現したメニューもご用意。お客様もスタッフも楽しめる、遊び心あるサービスをご提供します。

■ 店舗概要

名 称：炭焼野菜と焼鳥つじや 京都駅北店
住 所：京都市下京区堀川木津屋橋東入南町511
電話番号：075-365-0021 営業時間：17時～23時30分（LO 23時）
定休日：不定休 店舗面積：35坪
席 数：56席（カウンター18席、テーブル38席）
公式Instagram：https://www.instagram.com/yasaitoyakitori_tsujiya/



店舗外観

●取材に関するお問い合わせ●

担当：中川 TEL：075-322-5252 E-mail：tsujiyagroove@yahoo.co.jp

メディア関係者さま限定で店頭での試食もご用意しております。ご不明な点はお気軽にお問い合わせ下さいませ。



炭焼野菜と
焼鳥つじや
GRILLED VEGETABLES & YAKITORI

■メニューのご紹介※価格は全て税込み



丹波あじわい鶏の炭焼親子丼 1,800円

コロナ期間限定で提供していた“炭焼親子丼”を復活！

「丹波あじわい鶏」を、最高級備長炭で火柱を上げながら炭焼きする様子「親子丼ファイヤー」も見どころ。鶏スープと和出汁を合わせた特製スープと京都産の「濃紅（のうこう）卵」でとじました。仕上げに三つ葉と「つじや」の焼き印をつけたうずら卵をのせてご提供します。

【炭焼焼鳥】



ひな鳥の時から平飼いで育てられ、ジューシーな肉質が特徴の新鮮な国産若鶏を使用しています。創業者・辻が修行した有名店から継ぎ足し継ぎ足しで受け継いだ秘伝のタレをからませ、最高級備長炭でじっくりと焼き上げます。

| | | | |
|-------------|--------|------------|------|
| おまかせ5本盛り合せ | 1,100円 | せせり | 300円 |
| つじや特製つくね | 350円 | ぼんじり【塩】 | 240円 |
| つじや特製つくねチーズ | 450円 | ソリレス【塩】 希少 | 280円 |
| もも【タレ】 | 240円 | 心残り【タレ】 希少 | 280円 |
| とりねぎ【タレ】 | 240円 | | など |

【炭焼野菜】



厳選した旬の野菜を箱に乗せ、お客様にお選びいただきます。最高級備長炭でじっくりと焼き上げ、相性のいい食材や調味料でアレンジしてご提供します。

| | |
|---------------------------|------|
| 【茄子】鴨ロース みょうがマミレ | 990円 |
| 【淡路島産玉ねぎ】熟成タレ焼&グラナパダーノチーズ | 790円 |
| 【アボカド】イタリアンオリーブとサーモンチーズ | 990円 |
| 【レンコン】辛子そばろ | 790円 |
| 【肉厚椎茸】ほぐしはらみと薬味おろし | 990円 |
| | など |

■代表・辻 英知プロフィール

京都府出身。前職では、バンドのボーカルとしてメジャーデビューし、作詞・作曲などミュージシャン活動のほかプロモーション活動も展開。アルバムリリース時には、全国ツアーや中国、モンゴルなどを巡るアジアツアーも慣行しました。2009年、「飲食業でもライブハウスのような楽しさと笑顔を届けたい」という思いのもと、素材にこだわった焼鳥店「京都 炭火串焼つじや 本店」をオープン。京都市内で業態を変えながら6店舗を出店するほか、オンラインショップなども運営しています。“アーティスト”、“飲食店オーナー”の2つの視点から、こだわりの料理を楽しく味わっていただけるよう、趣向を凝らした“エンターテインメント”をご提供します。



■運営会社

社 名：株式会社TSUJIYAGROOVE

代表者：代表取締役 辻 英知

本社所在地：京都市下京区南町511

設 立：2014年5月 資本金：300万円

業 務 内 容：飲食店運営（全7店舗）

「京都 炭火串焼つじや」「鶏出汁おでんと焼鳥つじや」「鶏出汁餃子と焼鳥つじや」など

会 社 H P：<https://www.kyoto-tsujiya.com/corporate/>

●取材に関するお問い合わせ●

担当：中川 TEL：075-322-5252 E-mail：tsujiyagroove@yahoo.co.jp

メディア関係者さま限定で店頭でのご試食もご用意しております。ご不明な点はお気軽にお問い合わせ下さいませ。