

【土間土間】 コロナ禍における新たな居酒屋モデル ランチタイムに別ブランドを運営する 二毛作展開 『Kitchen Doma-ni』 開店

コロナ禍グループの株式会社レイズインターナショナルでは、居酒屋 土間土間にて、2020年10月1日（木）より亀戸店、10月5日（月）より関内店で、ランチの時間帯に新ブランド「Kitchen Doma-ni（キッチンドマーニ）」を展開します。



新型コロナウイルス感染拡大により、テレワークが普及する事で社員の利用が減少し、3密回避による宴会等のグループ利用減少、営業自粛や営業時間短縮など、居酒屋業界は大きな影響を受けました。深夜営業を再開しても、意識の変化によりコロナ影響前の集客は見込めません。新たな売上・収益を創出する為、今まで営業していなかった昼の時間帯に目を向け、新たなビジネスモデルを構築します。

昼の時間帯に、地域のお客様に愛される洋食屋を開店。土間土間のメニュー・コンセプトとは異なった、新しいブランド「Kitchen Doma-ni（キッチンドマーニ）」を展開します。外はカリッと中はふわっと柔らかい、自慢のソースで味わう“ふわほろハンバーグ”と、口当たりが良く柔らかな豚肉を、彩り豊かなソースのバリエーションで楽しむ“彩りとんかつ”が看板メニューです。

居酒屋のニューノーマルなモデルとして、実施店舗においては売上昨年対比101%、年内20店舗展開を目指します。

【店舗概要】

- 店舗名 : Kitchen Doma-ni（キッチンドマーニ）
- 実施店舗 : 亀戸店（10/1 OPEN）東京都江東区亀戸5-1-2LIV亀戸2 4F
関内店（10/5 OPEN）神奈川県横浜市中区尾上町4-54eXビル2F
- 営業時間 : 平日 11:30～15:00 ※14:30ラストオーダー
土日祝11:30～17:00 ※16:30ラストオーダー
- 客単価 : 1050円（税抜）

Kitchen Doma-ni (キッチンドマーニ) メニュー紹介

外はカリッと中はふわっと柔らかい“ふわほろ”食感のハンバーグ。ソースはてりやき風の「ジャポネ」、洋風の「月見デミ」、ピリ辛な「チリサルサ」の3種類です。とんかつはバリエーション豊かなラインナップで楽しめます。ホワイトソースやイタリアンソースと合わせた独創的なとんかつは全7種類です。

ハンバーグととんかつが両方楽しめるドマーニミックスや、食後のイタリアンドルチェも用意しています。土間土間がつくった新しい空間で、是非ともお過ごしください。



・ハンバーグ丼
月見デミ



・彩りとんかつ
イタリアンソース



・ドマーニミックス
ジャポネ+ホワイトソース



・食べるクリームソーダ

【ふわほろハンバーグ】ライス・サラダ・スープ付き

- ジャポネ（てりやき風ハンバーグ）：810円
- 月見デミ（洋風月見ハンバーグ）：850円
- チリサルサ（メキシカン風ハンバーグ）：810円

【彩りとんかつ】ごはん・サラダ・スープ付き

- | | | | |
|-----------|-------|-----------|-------|
| ■ホワイトソース | ：900円 | ■スパイシー咖哩 | ：900円 |
| ■きのこデミソース | ：900円 | ■イタリアンソース | ：900円 |
| ■チリサルサソース | ：900円 | ■レギュラー | ：810円 |
| ■梅おろし | ：900円 | | |

【ドマーニミックス】選べるハンバーグ・選べるとんかつ・ごはん・サラダ・スープ付き

- 1290円・選べるハンバーグ
（ジャポネ/きのこデミ/チリサルサ）
・選べるとんかつ
（ホワイトソース/きのこデミソース/チリサルサソース/梅おろし/スパイシー咖哩/イタリアンソース）
- 1200円・選べるハンバーグ（ジャポネ/きのこデミ/チリサルサ）・とんかつ（レギュラー）

【イタリアンドルチェ】

- グラスティラミス 230円
- カスタードプリン 190円
- 食べるクリームソーダ 250円 等

※価格は全て税抜き表示です。

店舗における安全安心の取り組み

- マスクの着用：全従業員マスクの徹底
- 手洗い消毒：全従業員最低1時間に1回以上の手洗い消毒
- 飛沫防止：間隔の近い一部客席に飛沫防止ガードを設置
- 定期的な換気：定期的な空気の入替えを実施
- アルコール設置：全店舗アルコール消毒液の設置
- 店内設備の消毒：お客様ご利用の都度、テーブル・椅子等の消毒

【会社概要】株式会社レインズインターナショナル 代表取締役：根本寿一

「居酒屋 土間土間」（国内105店舗 ※2020年9月1日現在）、「牛角」、「しゃぶしゃぶ温野菜」等の飲食店を経営