

HIS 飲食事業にて新形態を展開 「海鮮バイキング いろは」オープン 2024年2月オープン「豊洲 千客万来」の食楽棟「豊洲場外 江戸前市場」に

株式会社エイチ・アイ・エス（本社：東京都港区 以下、HIS）は、2024年2月に豊洲市場場外にオープン予定の「豊洲 千客万来」内にて、「海鮮バイキング いろは」をオープンします。



入口パースイメージ



バイキングイメージ

HISは2020年より新規事業として飲食事業に取り組んでおり、これまでに蕎麦、天ぷら、ホテルの朝食提供などを展開してまいりました。この度、新しい形態として豊洲市場から仕入れた国産 生本まぐろをはじめ新鮮な魚介をバイキングスタイルで提供するレストラン「海鮮バイキング いろは」を「豊洲 千客万来」にオープンします。

「豊洲 千客万来」は、豊洲市場の場外に2024年2月にオープン予定の、食楽棟と温浴棟から成る複合施設です。江戸の町屋を模し、豊洲市場から仕入れた新鮮な食材を生かした飲食店などが入り、国内外のお客様に日本文化の発信を目的としています。



豊洲 千客万来パースイメージ

国産 生本まぐろを一本買いしご提供 食べ放題「海鮮バイキング いろは」

日本の新鮮で、おいしい魚をお腹いっぱい食べて笑顔になっていただきたいという思いから、海鮮では珍しいバイキングスタイルでご提供いたします。特にまぐろにはこだわり、ミシュラン店にも卸している、まぐろ専門の仲卸「相馬水産」より、国産 生本まぐろを一本丸々仕入れ、市場休業日以外は店内での解体パフォーマンスを予定しております。一本買いすることでご提供できる希少部位や、本ズワイ蟹、海鮮のみならず、サイドメニュー、デザートも思う存分お召し上がりいただけます。旬魚は「水長水産」と「濱長水産」から、目利きにより選び抜かれた鮮度・品質・味にこだわる魚を仕入れます。



ロゴ

「海鮮バイキング いろは」概要

店名の由来は、日本の仮名文字の「いろは」から連想し、食材豊か、彩るという意味と共に、いろは歌のように“ここから始まる”という思いを込めました。広々とした店内は130席あり、ご家族から団体までご利用いただけます。

オープン日	2024年2月1日（木）予定 ※「豊洲 千客万来」に併せてオープンを予定しておりますが、営業開始が遅れるなど予告なく変更する場合があります。
営業時間	8：00～16：00、団体貸し切り営業 17：00～22：00（定休日なし）
所在地	東京都江東区豊洲6丁目5-1「豊洲 千客万来」内 豊洲場外 江戸前市場3階
アクセス	ゆりかもめ「市場前駅」とペDESTリアンデッキで施設2階に連結
座席数	130席
駐車場	施設の駐車場あり（一般車600台、大型バス27台/うち5台は店専用）
ホームページ	https://restaurant-iroha.com/
メニュー一例	70分食べ放題 6,578円（大人/税込）、100分食べ放題・飲み放題 8,228円（大人/税込）
電話番号	050-1731-0263（年中無休 10：00～17：00 / 団体予約受付中）

特別優待券をご用意したクラウドファンディングを開始しております。[CAMPFIRE](#)（2024年1月10日まで）

<店内イメージ>



施設内唯一の団体受け入れ可能なレストラン

団体受け入れが可能です。旅行会社のグループツアーを中心に団体のお食事提供を行います。17時以降は40名以上の団体貸し切りでの営業となり、企業の交流会、各種イベントでのご利用などを想定しております。施設内に店専用の大型バス駐車場も5台分保有しており、バスツアーでの食事処としてご利用いただけます。

客席はテーブル席と最大30名までの個室をご用意

お連れ様と話しやすいテーブル席と、プライベートな空間と時間を過ごせる最大30名まで受け入れ可能な個室をご用意しております。

インバウンド向けに特別メニューも対応可能

インバウンド向けにQRコードをかざすとアレルギー情報を英語で確認できるサービスや、事前にご相談いただくことで特別メニューも可能な限りご対応いたします。英語のモバイルセルフオーダーもあり、お支払いは各種キャッシュレスに対応しております。

※QRコードは株式会社デンソーウェブの商標登録です。



※写真はイメージです。メニュー内容は季節やその日の仕入れ状況により変更する場合がございます