



あの超人気ハンバーガー専門店
「BROZER'S」出身の
店長が仕掛ける新業態は…

NEW OPEN RELEASE



“日本一ウマイ”ハンバーガーと
お酒と楽しめるカジュアル“メキシカン”



「MICORAZON(ミコラソ)」が、
10月18日(火)、中目黒にオープン!



MI CORAZÓN
HAMBURGER & MEXICAN ミコラソ

コンセプトは、シンプルに「非日常」。昼だけでなく、夜も気軽に飲みに来られる価格帯で、中目黒NO.1の繁盛店を目指します！解放感溢れるお酒落な空間で、「BROZER'S」出身の店長が手がける“日本一ウマイ”ハンバーガーとカジュアルなメキシカンとのコラボレーションをどうぞお楽しみ下さい。

センゴクダイニング株式会社 代表取締役・鶴山康宏

「BROZER'S」出身の若手店長×「峰屋」パンズの
夢のコラボハンバーガーがついに完成!



店長を務めます竹谷光彦は、東京・人形町にあるハンバーガー専門店「BROZER'S」で4年間修業を積んだ、27歳の若き料理人。繁盛店で習得した確かな技術をもとに作るのは、さらに進化したハンバーガー。パティには、国産牛を100%使用。数種類の部位をブレンドした粗挽き肉を、店で1枚ずつ手ごねし、しっかりと肉の歯ごたえを感じられる味わいに仕上げました。またパンズは、ハンバーガー業界では知らない人のない酒種パンズの巨匠「峰屋」のオリジナルパンズを使用。照り焼きソースやバーベキューソースなどソース類もすべて自家製で、オリジナリティ溢れる15種類のハンバーガーをご用意しました。スタッフ一同自信を持ってお勧めする、“日本一ウマイ”ハンバーガーをぜひご堪能ください。



店長 竹谷光彦

1984年生まれ。大学時代に「BROZER'S」に来店して衝撃を受け、卒業後に就職。オーナー自ら手ほどきを受け、約4年間修業。「BROZER'S」の味づくりを任されていた若き実力派。

●主なメニュー

- ランチ
- ハンバーガー…………… 950円
 - バーベキューパンバーガー…1,100円
 - チリビーンズバーガー…… 1,050円
 - メキシカンバーガー……… 1,200円
 - *ポテト、ピクルス付き

- ディナー
- メキシカンフライドポテト…500円
 - ナチョス…………… 700円
 - タコス…………… 450円～
 - ワカモレ…………… half600円～
…regular1,400円～
 - ファヒータ…… half1,400円～
…regular2,600円～

ハンバーガー&メキシカンMICORAZON(ミコラソ)

住 所：東京都目黒区中目黒3-12-19 2F

アクセス：中目黒駅 徒歩5分 駒沢通り沿い
目黒区役所の目の前になります

T E L：03-6303-3101

営業時間：ランチ11:30～15:00(LO14:30)、

ディナー17:00～23:30

(フードLO22:45、ドリンクLO23:00)

*11月1日より金・土・祝前日は～翌5:00まで営業

定休日：無休 *11月よりデリバリーも開始予定

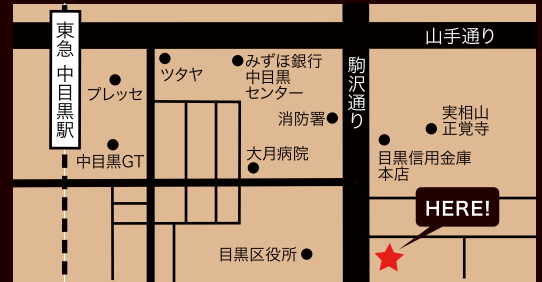
店舗規模：30坪・44席

客単価：ランチ1,000円、ディナー3,500円

夜は、カジュアルメキシカンTIME!

テキーラや種類豊富なカクテルと、美味しいひとときを…

一方夜は、ハンバーガーに加えてカジュアルなメキシカンをご用意。1品350円～と手頃な価格のおつまみから、タコスやファヒータ、エンチラーダなどオーソドックスなメキシカンを約40品揃えています。アルコールも、20種以上を揃えるテキーラをはじめ、ビールやワイン、カクテルなど100種以上と豊富なラインナップ。また店内は、天井の高い解放感溢れる空間で、くつろぎ感のあるテーブル席とロフト席をご用意。ハンバーガーだけのお食事に、アルコールと一緒にゆったりと楽しむディナーに、仲間と楽しむパーティーにと、多彩なシーンでお使いいただけます。



本件に関するお問い合わせ及び取材のお申し込みは、センゴクダイニング株式会社 担当：増渕(マスブチ) までお願い致します。

TEL:03-3464-8470 FAX:03-3464-8471 E-mail:masubuchi@sen-goku.net