



打ちたての自家製麺「二八そば」を使用  
『蕎麦と串焼 満天』

10/7（金）茨城県つくば市にオープン！

「築地銀だこ」を展開する株式会社ホットランド（本社：東京都中央区、代表取締役社長：佐瀬守男）の連結子会社で、「銀だこ酒場」「日本再生酒場」などを展開する株式会社オールウェイズ（本社：東京都中央区、代表取締役社長：内田善行）は、2022年10月7日（金）より、『蕎麦と串焼 満天』を、茨城県つくば市にオープンいたします。



※自家製「二八そば」 商品イメージ

京都先斗町を中心に展開する『串焼 満天』が、関東エリアに初出店。当店は新コンセプトとして、店内に製麺所を併設し、毎日打ちたての自家製麺「二八そば」をご提供します。国産そば粉を使用することで、そば本来の上品な味と香りと、つるりとした喉ごしをお愉しみいただけます。

今回、ランチでは“蕎麦”、ディナーでは“串焼き”をメインとし、昼と夜で景観と共に表情が異なるメニューラインナップをご用意しました。

ランチメニューの中でもイチオシの「まんてん蕎麦」は、国産とろろと九条ねぎが食べ放題で、蕎麦は3枚まで無料。お好みで味変を楽しみながら、お腹いっぱいお召し上がりいただけます。その他に、揚げたての「天ぷら」や「小どんぶり」と一緒に味わえるセットメニューからご飯物まで、種類豊富にご用意しております。



※「まんてん蕎麦」商品イメージ（ランチメニュー）

ディナーメニューは居酒屋スタイルに一変。メインの「野菜肉巻き串」はさっぱりとした甘みが特徴の茨城県産秀麗豚を使用し、地元農家「ごきげんファーム」から仕入れる旬野菜を中心としたこだわり食材と組み合わせ、職人がじっくりと焼き上げます。各串は素材の旨味を最大限に活かしたオススメの味付けと食べ方で、ご提供します。市場直送のお刺身や絶品おつまみ、茨城県産の地酒を含めた種類豊富なドリンクメニューをご用意。メの蕎麦で、お腹も心も満たします。



※地元農家「ごきげんファーム」イメージ



※「野菜肉巻き串」商品イメージ（ディナーメニュー）

駐車場を完備した敷地内の中心部には中庭があり、季節や時間の移り変わりを感じることができる開放的な空間が、料理と会話に彩りを加えます。また、テーブルや壁面などに深みのある古材を活かすことで、温もりを感じるひと時をお過ごしいただけます。テーブル席とカウンター席の他に、大人数でも楽しめる個室（※予約必須）もご用意しており、お一人でも、ご友人、ご家族など、老若男女問わず、幅広いシーンでご利用ください。



※テーブル席（ディナータイム）イメージ



※個室（ランチタイム）イメージ  
4名様以上でご利用いただけます  
(予約必須のため、詳細内容につきましては店舗にお問合せください)



※外観（ディナータイム）イメージ

## ■店舗概要

店舗名：蕎麦と串焼 満天 つくば店

住所：〒305-0034 茨城県つくば市小野崎 443-3

電話番号：029-886-5218

営業時間：平日 / 【ランチ】11:30 ~ 14:00 (ラストオーダー 13:30)

【ディナー】17:00 ~ 22:00 (ラストオーダー 21:30)

土日祝 / 11:30 ~ 22:00 (ラストオーダー 21:30)

※14時迄ランチメニュー

客席数：約45席

駐車場：30台

Instagram：[https://www.instagram.com/manten\\_tsukuba/](https://www.instagram.com/manten_tsukuba/)

ホットランドグループは、これからも“ぜったいうまい!!食”を通じて、ほっとしたひと時をお楽しみいただけるよう、より良い商品、サービスの提案をまいります。

株式会社ホットランド 広報室 / TEL：03-3553-8885

<https://www.gindaco.com/>