

2025 年 10 月 1 日

住 所 東京都港区新橋三丁目20番1号
会 社 名 東和フードサービス株式会社
代表者名 代表取締役社長 CEO 岸 野 誠 人
(コード番号: 3329)
問合せ先 取締役執行役員 管理本部長 長谷川 研二
TEL: 03-5843-7666

「ぱすたかん 池袋アルパ店」グランドオープンについて

弊社は、10月1日(水)に「ぱすたかん 池袋サンシャインシティアルパ店」をグランドオープンいたしました。

31年間営業していた同施設の地下1階から3階レストランフロアへ移転、78席から102席へ規模を大幅に拡大し、「こてがえし」「ぱすたかん」ブランド最大級の店舗へと生まれ変わりました。

ふわふわの生地が絶品の「お好み焼き」、出汁と素材にこだわった「築地もんじゃ」を、焼き上がる過程とともに、ライブ感たっぷりにお楽しみいただけます。

また、配膳ロボットも2台導入することで、人にしかできない接客サービスに注力し、お客様とのコミュニケーションをより深めることで、顧客満足度や体験価値の向上を目指します。

多様な目的で施設を訪れるお客様に、「お好み焼き」「築地もんじゃ」の美味しさ・楽しさを体験していただけるよう、皆様に愛されるお店創りに努めてまいります。

お好み焼・築地もんじゃ ぱすたかん

【店 舗 名】ぱすたかん 池袋サンシャインシティアルパ店

【営 業 時 間】11:00 ~ 22:00 (L.O. 21:00)

【オープン日】2025 年 10 月 1 日 (水)

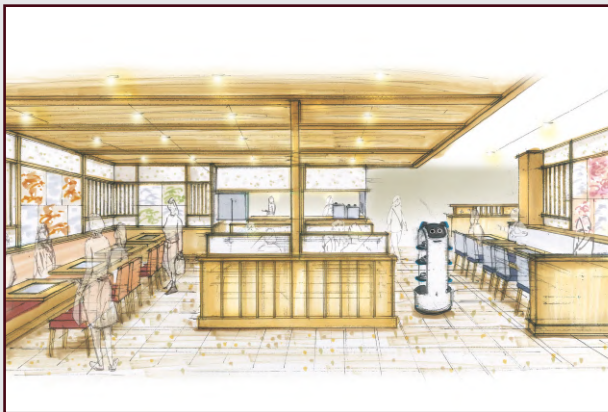
【所 在 地】東京都豊島区東池袋 3-1-2 サンシャインシティアルパ 3 階

【ア ク セ ス】東京メトロ 有楽町線「東池袋駅」6・7 番出口より徒歩 3 分
JR・私鉄各線「池袋駅」35 番出口より徒歩 8 分

【T E L】03-5992-0976

【卓数・席数】25 卓 102 席





オープン記念！新作「築地もんじゃ」



じゃがパタコーンもんじゃ(塩味)



2種チーズのもちもんじゃ
(ソース味)

「築地もんじゃ」のこだわり

①出汁へのこだわり

国産真鯛、かつお節、ホタテ、国産鶏がらをブレンド

②素材へのこだわり

時期により産地を厳選した国産キャベツを使用



北海道パルメザンチーズの
カルボナーラもんじゃ(クリーム味)



貝柱と大葉の梅しそもんじゃ
(梅和風)

熟練のスタッフが焼く
お手伝いをいたします！



こだわりのメニュー



自家製明太子もちもんじゃ



定番！ミックス焼き



チーズの明太ミルフィーユ焼き

以上