

角打ちの進化系。角打ちの良さを気軽に体験 美味しい焼鳥、酒を愉しむ大人の交流の場

国際色豊かな新たなスポット

JR小倉駅から程近い場所に、2018年3月に誕生した「Gill & co. (シルアンドコ)」。北九州に広く根付く角打ち文化を現代風にアレンジし、誰でも気軽に楽しめるようにした、新たな人気スポット。

焼鳥一筋の店長が焼く焼き鳥は格

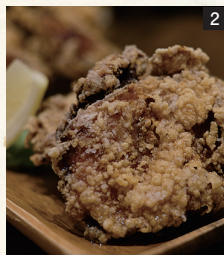


別。日本酒にもこだわり、九州各地の銘酒はもちろん、全国から珍しいお酒も集めている。

カウンターの向こうでは、店長直伝の英国人も焼き鳥を焼く、なかなか見慣れぬ光景。そのためか外国人のお客も多く、様々な言語が飛び交っている。

表のスタンディングスペースはチャージ

1_ハニーマスタード、サルサなど、伝統的な焼鳥に新たなアレンジを加えた「フュージョン串」のセットも人気。2_熱々で大きな唐揚げも大人気メニュー。この大きさが100円という価格は嬉しい。3_日本酒が好きな人にはたまらない「飲み比べセット」。自分好みの一本を探してみるのもまた楽しい。



なし。自動サーバーによる100円ビールもあり、気軽に楽しめる。奥は着席スペースで少人数から大人数にも対応。オープンから2時間のハッピーアワーは大変お得。

軽く一杯、焼鳥一本から、本格的な宴会まで柔軟に対応する頼もしい「Gill & co.」。

SHOP DATA



焼鳥角打ちバル

Gill & co.

☎093-967-0248

北九州市小倉北区魚町1丁目6-4

営:平日16:00~24:00(O.S.23:00)、土日15:00~24:00(O.S.23:00)(日曜#23:00まで) 駐主:無

休:火曜 席:76席 喫煙:可(店内に喫煙室有)

HP:<https://gillandco.jp/>

