

いよいよブーム到来！

「フレンチおでん」が次のバルメニューのトレンドに！

～「COCO Bar Kitahama」で、ひと手間加えた「フレンチおでん」の提供開始！～

「肉バル」が東京から名古屋を経て、大阪に上陸して久しいが、「熟成肉」ブームがひと段落し、次のメニューのトレンドは？ と飲食店関係者のだれもが考えていたところに、この春先から登場したのが「フレンチおでん」だ。

従来、大阪のフレンチおでんは、肉バク「紅白」(ルクア店、梅田ホワイトティ店の2店舗展開)の独壇場であり、どちらの店も、入店2時間待ちの人気店。

そこに、新たに、フレンチおでんをさらに進化させて登場したのが、株式会社エヌゼット(茨木市駅前1-4-30)が運営する、「COCO Bar Kitahama」(大阪府中央区瓦町2-3-14)だ。

そのベーシックでありながら斬新、あっさりしていてコクのあるフレンチおでんは、大阪の肉食女子の心をとらえはじめている模様だ。

そもそも「フレンチおでん」とは・・・

- 従来の昆布だしのおでんを、コンソメだして炊いたもの
- 具材をフレンチで使うものを流用したもの

のこと。

COCO Bar Kitahama ではそれをさらに進化させ、ワインにぴったりマリナーージュが楽しめるフレンチおでんを完成させ、展開している。

中でも超人気メニューは「超美味フォアグラ大根黒トリュフ風味 480円」(下記写真)。

ことごととじっくり炊いたやわらかい大根の上に、これもコンソメで炊いた大ぶりのフォアグラを載せ、その上にトリュフをトッピングした贅沢な1品。来店客の8割が注文する人気メニューだ。



そのほかにも、運営会社が焼肉店だからこそ、カルビでも使う肉をぜいたくに使った「ぶっとい牛すじ 480 円」、チーズをおでんにする？というのが意外にもとろとろチーズが絶妙な美味しさを醸し出す「カマンベールとカイワレ 480 円」など、「フレンチおでん」でありながらも、さらに他店の同じようなメニューの先に行く、大胆メニューが目白押しだ。



●ぶっとい牛すじ



●カマンベールとカイワレ

現在大阪でフレンチおでんを展開しているのは、前述の紅白、そして道頓堀の Baroque (バロック)、そしてこの COCO Bar Kitahama しかない。

グルメを語るならば、今のうちに、この3店を来店して、フレンチおでんを食べ比べてみてはいかがだろうか。

●COCO Bar Kitahama 取材に対するお問い合わせ  
株式会社エヌゼット 担当＝販売促進担当課長 川島健  
電話 072(626)3400 FAX 072(626)3460  
e-mail [kawashima@kutaro.com](mailto:kawashima@kutaro.com)