

一足お先に道頓堀で「お肉サミット」開催

G7伊勢志摩サミット参加国に合わせ7カ国の代表料理が集結

大阪・道頓堀で焼肉店を運営する株式会社柴田（大阪府大阪市宗右衛門町3-3キャピタルサイド宗右衛門7階、代表取締役 柴田充）は、「デル・ソーレ道頓堀」（大阪市中央区道頓堀1-5-8柴田ビルB1階）で、5月19日（木）から5月27日（金）までの期間限定で5月26日（木）、27日（金）に開催される「G7伊勢志摩サミット2016」応援メニュー「肉バルサミット」を1日7食限定で販売いたします。



伊勢志摩サミット応援メニュー「肉バルサミット」（3,310円 税抜）

■道頓堀では「肉バルサミット」開催します

5月26日（木）、27日（金）に開催される「G7伊勢志摩サミット 2016」。G7首脳が日本に集まるのは2008年の北海道・洞爺湖サミット以来で約8年ぶりの最大級国際イベントとなっております。そこで、伊勢志摩サミットの成功を祈ってこの度、伊勢志摩サミット応援メニュー「肉バルサミット」を1日7食限定で販売開始いたします。

価格はサミットに絡めて3,310（サミット）円で販売し、アメリカ、フランス、ドイツ、イタリア、イギリス、カナダ、日本のG7の各国の郷土料理・代表料理を使用したメニュー7品を1つの皿で盛って提供いたします。また、黒毛和牛一頭買いという当店の強みを活かして、各料理全て黒毛和牛で仕上げました。

当店といたしましては、黒毛和牛をモチーフとして各国料理を完成させて1つの皿に盛ることで、各国の親善・協調・親和をお客様に楽しんでいただけたらと思っております。

■「デル・ソーレ道頓堀」について

「デル・ソーレ道頓堀」は、2014年4月に道頓堀にオープンしたイタリアン肉バルです。コンセプトは、「肉に特化したイタリアン」で、肉好き社長がこだわった肉を、大阪で知らない人はいない予約のとれない某有名イタリアン出身のシェフが提供しております。目玉商品は、黒毛和牛の希少部位（28種類）ステーキで、その日の厳選部位10種類の中から選ぶことができ、特注グリルでじっくり焼き上げる商品となっております。

■「デル・ソーレ道頓堀」店舗詳細

住 所：大阪府大阪市中央区道頓堀1-5-8柴田ビルB1階
電話番号：06-6213-3126
営業時間：17時～翌5時（L.o翌4時）
席 数：56席

●取材に関するお問い合わせ●

デルソーレ広報事務局 担当：さいとう、なかの
大阪府大阪市中央区平野町3-3-10浅野ビル4階
T E L : 06-4708-3766 E-mail : pr@raple.co.jp

■各国メニュー概要

ドイツ



黒毛和牛のソーセージ ザワークラフト添え

イタリア



牛タンとボルチーニ茸のラグーソース
タリアテッレ

カナダ



デルソーレ流プーティーン
グレイビーソースとメープルシロップ添え

日本



黒毛和牛特選部位の手巻寿司

フランス



黒毛和牛ホホ肉の赤ワイン煮込み

イギリス



黒毛和牛の熱々コテージパイ

アメリカ



黒毛和牛のミニハンバーガー

是非、貴社媒体でお取り扱い頂きますようお願い申し上げます。
ご不明点などございましたら、お気軽にお問い合わせくださいませ。

●取材に関するお問い合わせ●

デルソーレ広報事務局 担当：さいとう、なかの
大阪府大阪市中央区平野町3-3-10浅野ビル4階
T E L : 06-4708-3766 E-mail : pr@raple.co.jp