

2016年7月1日開店
 大阪初のバーベキュー料理の酒場がNEW Open!
 『pit master VAMOS』

pit master VAMOS (代表: 杉本 昌隆) が、7月1日(金) 大阪・福島に大阪初のバーベキュー料理の酒場をオープンいたしました。

《骨のある肉を焼き、骨のある人が集い、骨あるお店に成長する》をコンセプトに、ダイナミックでヘルシーな料理を提供。

大きなお肉や、新鮮野菜、ロブスターなどの魚介まで、

こだわり抜いた食材を取り揃えております!

コースは、2,000円、3,000円、4,000円 フリードリンクは、2,000円。

アメリカのBBQを目指し、新しい日本のBBQ文化を作っていきます!

楽しくて、明るいバーベキュー料理の酒場です。



オススメ お料理



《バーベキュー串》
1000円

バーベキューと言ったらコレ!!
 選び抜いた柔らかくて美味しい赤身!!



《カナダ産 三元豚》
400円

低温でじっくり長時間調理します。
 程よいsmokeでお酒が進みます。

pit master VAMOS

【本リリースに関するお問い合わせ】
 (ピット マスター バモス) 杉本 までお願いいたします。

TEL・FAX: 06-6131-4952

E-mail: mstk_m1s2t2k8@yahoo.co.jp





「活オマール海老」
2500円

活海老バルorbさんとの
コラボメニュー。
調理直前まで活きのいい
オマール海老を豪快に焼
き上げます。



「ビア缶チキン」

※コースメニューの一部

熱せられたビールの香
りとアルコールを含ん
だ蒸気が丸鶏の内側か
ら染みわたり、皮パリ
パリ、中はジューシー
に焼き上げます。

メディア様限定 個別レセプションのご案内

取材をご検討いただけますプレス様（2名様まで）をご招待させていただきます。

ご媒体名 : _____

お名前 : _____

ご同伴者名 : _____

ご連絡先TEL : _____

ご来店日 : 7月 日 (曜日) 時~

当日はお名刺をご持参ください。会費等はございません。

【返信先】メール mstk_m1s2t2k8@yahoo.co.jp もしくは、
FAX 06-6131-4952 にてお申込みくださいませ。

店舗情報

店名 : pit master VAMOS (ピット マスター バモス)
オープン日 : 7月1日
住所 : 大阪府大阪市福島区福島8-1-1 JR高架下
アクセス : JR大阪環状線 福島駅 徒歩3分
JR東西線 新福島駅 徒歩5分
電話番号 : 06-6131-4952
営業時間 : 17:00~24:00 (23:30L.o)
定休日 : 不定休
席数 : 1F 36席 2F 20席 (12名以上貸し切り) 計56席
坪数 : 1フロア 25坪
平均予算 : 3500円
食べログ : <http://tabelog.com/osaka/A2701/A270108/27092727/>
Instagram : https://www.instagram.com/pit_master_vamos/



pit master VAMOS (本リリースに関するお問い合わせ)
(ピット マスター バモス) 杉本 までお願いいたします。
TEL・FAX : 06-6131-4952
E-mail : mstk_m1s2t2k8@yahoo.co.jp

