

報道関係者各位

2017年1月吉日
株式会社 The DINING

”芝田”町興しプロジェクト

“ウメシバ”ってご存知ですか？



ウメシバって大阪駅北側のヨドバシカメラの北側
そう、グランフロント大阪ができてから、密かに盛り上がりを見せる
梅田の穴場、芝田2丁目。
これからヨドバシカメラ増床や外資ホテルなどの再開発もあり
大注目のエリアです。

”ウメダシバタ”（梅田芝田）略して”ウメシバ”で
2017年2月6日（月）、フレンチ業態2店舗同時オープン
お初天神裏参道ル・コントワー (le comptoir)
表参道ヒルズ、パルタージェ (PARTAGER) に続き
この度、ウメシバに2店舗同時オープンする運びとなりました。
日本初業態であるフレンチ串揚げ BEIGNET(ベニエ)
ル・コントワーの弟分、petit comptoir(プティ・コントワー)

大阪のフレンチシーン

いや、大阪の夕食シーンを

このウメシバの地から

もっと

おいしく

楽しく

おしゃれに

元気に盛り上げていきます。



■フレンチ串揚げ BEIGNET(ベニエ)

席数 24 席

カウンター 14 席 個室 10 席

日本初業態。フランス料理の技法”ベニエ”をコース形式でご提供。

カウンター越しに揚げられる出来立ては

中はふっくら、外はカリッカリの衣。

5,000 円のおまかせコースのみ。

アミューズ、オードヴルに始まり多彩な食材と

フランス料理の技が詰まった”フレンチ串揚げ”を

10 品程度堪能したのち、メのお料理とデザートを満喫。



■petit comptoir(プティ・コントワー)

席数 約 30 席

カウンター 10 席 立ち飲みテーブル 約 20 席

お初天神裏参道ル・コントワーの弟分。

フランスのお惣菜をメインとしたコスパ◎業態。

グラスワイン 300 円からという破格プライスも魅力。

過ごしやすいシーズンはお店のとびらをフルオープンにでき開放的！



BEIGNET
FRENCH

フ
レ
ン
チ
串
揚
げ

ベニエ
フレンチ串揚げ BEIGNET

06-6292-2626

17:00-23:00 (L.O 21:00)

定休日未定

Instagram: beignet.umeda_shibata

Facebook: BeignetUMEDASHIBATA

APAS AND WINE

bar à vin
PETIT COMPTOIR
SHIBATA

プティ・コントワー
bar à vin petit comptoir

06-6292-2636

16:00-26:00 (L.O 25:00)

定休日未定

Instagram: petitcomptoir_shibata

Facebook: petitcomptoir.umedashibata



本件に関するお問い合わせ先

小田桐 健太郎 (オダギリ ケンタロウ)

090-9046-3735

mail: odagiri@thedining.co.jp