

**関西初！ "カスタマイズ型" 羽根つきチーズのスキレットピッツァが楽しめる！**

ベースピッツァ 6種 × トッピング 40種の組合せは無限大！

『CHEESE CRAFT WORKS』の旗艦店が茶屋町に2017年4月13日(木)グランドオープン！

チーズ料理専門店『CHEESE CRAFT WORKS 茶屋町』 プレス向け試食会のご案内

内覧・試食会日時：2017年4月12日(水)12:00～14:00(受付開始 11:45～)

場所：「CHEESE CRAFT WORKS 茶屋町」 大阪府大阪市北区茶屋町4-6 タケムラビル1F

株式会社 LIFEstyle は大人気のチーズ料理専門店「CHEESE CRAFT WORKS」の旗艦店として『CHEESE CRAFT WORKS 茶屋町』を2017年4月13日(木)にオープンいたします。

都会のライフスタイルを発信する大阪・茶屋町にオープンする「CHEESE CRAFT WORKS 茶屋町」では、カジュアルに**カスタマイズ**できるフレッシュチーズを使用した羽根つきスキレットピッツァをお客様の目の前で仕上げます。ベースピッツァ6種 × 厨房内で作るフレッシュチーズなど、こだわりの具材約40種類を自分セレクトでトッピング。スキレットで1枚ずつ**華氏663度(摂氏約350度)**の高温に保たれた窯で焼き上げます。自分だけの1枚を手軽にお楽しみいただけます。また、お客様の目の前で丸ごとパルミジャーノの器で仕上げる「**創作シーザーサラダ**」5種や、「**焦がしバター醤油焼きロメインレタス～パルミジャーノレジャーノとペコリーノまみれ**」、「**ケールとリンゴ、カッターチーズのサラダ**」などのヘルシーな野菜とチーズをたっぷり使用した**ファームメニュー**もスタンバイ！

もちろん、**人気の店内の厨房で作るフレッシュチーズ**「フロマージュブラン」「リコッタチーズ」「カッターチーズ」「マスカルポーネ」「モッツアレラチーズ」も堪能できます。また、人気のラクレットチーズを目の前でとろ～り仕上げる「**スキレットグリルランプステーキ ラクレットチーズかけ**」や、エスプーマで仕立てた2層チーズが特徴の新食感「**天使のふわふわチーズフォンデュ**」、とろみのある濃厚なチーズにスパイスを効かせたやみつきになりそうな「**悪魔の濃厚チーズフォンデュ**」もお楽しみいただけます。

その他にも、春の訪れを感じる苺フェアには、苺と自家製マスカルポーネ、餡を求肥で包み込んだ「**苺とマスカルポーネの大福ケーキ**」や、苺と杏仁、フレッシュチーズなどを7層に重ね、見た目も華やかな「**苺と杏仁のマスカルポーネクリームパフェ**」など、5種類を期間限定でご提供いたします。

さらに「天使のふわふわチーズフォンデュ」のスイーツバージョンが登場！ フロマージュブランと相性の良いフレーバー(ハイカカオチョコレート・抹茶・ホワイトチョコレート)を合わせたチーズフォンデュの上に、マスカルポーネ入りのふわふわエスプーマをのせてクリーミーに仕上げる「**3種フレッシュチーズのドルチェフォンデュ**」などなど…進化を続ける CHEESE CRAFT WORKS のメニューをこの機会に是非お試しください。

報道関係者の皆様におかれましては、ご多忙中大変恐縮ではございますが何卒ご参加賜りますようお願い申し上げます。



カスタマイズ型スキレットピッツァ



悪魔の濃厚チーズフォンデュ



天使のふわふわチーズフォンデュ

●試食会概要●

タイトル： チーズ料理専門店「CHEESE CRAFT WORKS 茶屋町」 プレス向け試食会
 日付： 2017年4月12日(水) 12:00～14:00 (受付開始 11:45～)
 場所： 大阪府大阪市北区茶屋町4-6 タケムラビル1F
 内容： プレス試食会、メニュー撮影会、店舗内覧会

●報道関係の皆様からのお問い合わせ先●

CHEESE CRAFT WORKS 茶屋町 広報事務局担当：さいとう・わだ TEL: 06-4708-3766 FAX:06-6233-8778

季節限定苺フェア



『苺とマスカルポーネの大福ケーキ』
と『苺と杏仁のマスカルポーネ
クリームパフェ』などの
春の訪れを感じる苺フェア

お客様の目の前で仕上げるメニュー



スキレットグリルランプステーキ
ラクレットチーズかけ
¥2,200



まるごとパルミジャーノの器で仕上げる!
『創作シーザーサラダ』
¥1,150

CHEESE CRAFT WORKS で人気のメニュー

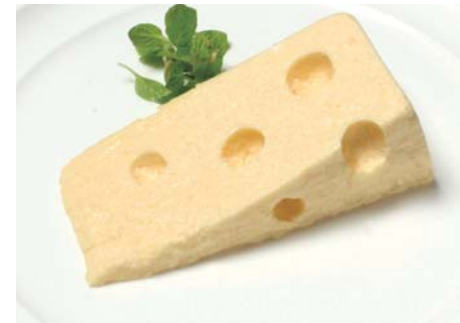


新鮮で出来たてならではの
『自家製フレッシュチーズ5種盛り』
¥1,080

※表記価格は全て税抜です



ラクレットチーズを
たっぷりかけて仕上げる
『5種チーズの石焼リゾット』
¥1,380



ふわふわで濃厚な味わい!
CHEESE! CHEESE!
レアチーズケーキ
¥390

■店舗概要

店舗名 CHEESE CRAFT WORKS 茶屋町
(チーズクラフトワークス チャヤマチ)
業態 チーズ料理専門店
住所 〒530-0013 大阪市北区茶屋町 4-6
タケムラビル 1F
TEL 06-6131-4666
営業時間 11:30 ~ 24:00 (F.L.O.23:00 / D.L.O.23:30)
定休日 無休
URL <http://www.cheese-cw.jp>
席数 64席
店舗面積 143.78㎡
客単価 ランチ 1,000円 ディナー 3,000円

■運営会社

運営会社名 株式会社 LIFEstyle
所在地 大阪市北区鶴野町
2番1号403号室
代表者 濱田栄一
資本金 30,000,000円
設立 2009年2月20日
事業内容 飲食店の企画・運営
ブランド
・ Green Butter
・ CHEESE CRAFT WORKS & GRILL
・ WAGYUdoki by
CHEESE CRAFT WORKS
URL <http://lifestyle-inc.jp/>

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。

●報道関係の皆様からのお問い合わせ先●

CHEESE CRAFT WORKS 茶屋町 広報事務局担当：さいとう・わだ TEL: 06-4708-3766 FAX:06-6233-8778

ご出席返信シート

【返信先FAX】 06-6233-8778

「CHEESE CRAFT WORKS 茶屋町」プレス向け試食会のご案内
日時：4月12日（水）12時～14時（受付開始11時45分）
場所：大阪府大阪市北区茶屋町4-6 竹村ビル1階

誠にお手数ではございますが、4月11日（火）15：00までに返信をお送りくださいますよう、お願い申し上げます。

貴媒体名／番組名

御社名

掲載・放送予定日 2017年 () 月 () 日

御名前 計 () 名

TEL/FAX

E-mail

当日携帯電話

内覧会御来店予定時間

御撮影 有（スチール／ムービー／レポーター） ・ 無

インタビュー希望 有 . 無

※同場所・同時間にて開催されます WAGYUdoki by CHEESE CRAFT WORKS 試食会

参加 . 不参加
