

『CHEESE CRAFT WORKS』×『WAGYUdoki』がコラボレーション
 チーズと焼肉食べ放題やお客様の目の前でラクレットチーズをかけて仕上げるチーズ創作料理など
 人気の『CHEESE CRAFT WORKS』がチーズと焼肉を融合した新感覚メニューをプロデュース!

チーズと焼肉『WAGYUdoki by CHEESE CRAFT WORKS』 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：「WAGYUdoki by CHEESE CRAFT WORKS」 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」がプロデュースした
 チーズと焼肉『WAGYUdoki by CHEESE CRAFT WORKS』を2017年4月13日(木)にオープンいたします。

チーズクラフトワークスがプロデュースする本格的なチーズ料理と焼肉からなる新業態
 「WAGYUdoki by CHEESE CRAFT WORKS」(ワギユウドキ バイ チーズクラフトワークス)は
 国産黒毛和牛の希少部位や、鉄分を豊富に含み高たんぱく低脂肪で上質な赤身肉のほか、店内厨房で
 作るフレッシュチーズや、世界各国から厳選したチーズを使用した創作逸品メニューをカジュアルに
 楽しめる新感覚な**チーズと焼肉ダイニング**です。

厚切りカルビにとろ～り濃厚なラクレットチーズをたっぷりかけて食す『**カルビステーキのラクレット
 チーズかけ**』が最強の組合せとなって登場! 玉ねぎをたっぷり使用しフルーツのほのかな甘みと酸味が
 アクセントになったシャリアピンソースとペッパーソース、特製バーベキューソースの3種類からお
 選びいただきご提供いたします。また、ワインやスパークリングワイン片手に気軽に楽しんでいただ
 きたい創作逸品料理として、溶けたチーズが広がってカリッと香ばしい『**春キャベツと豚の天使の羽
 根つきチーズのチヂミ**』や、チーズの深いコクとウニの旨みが効いた『**贅沢うにチーズフォンデュ**』、
 わさび醤油でいただく『**フレッシュモツァレラのお刺身**』、表面をカリカリに焼いて中からとろ～っと
 チーズが出てくるミディアムレアに仕上げ、はちみつの甘みとチーズの塩分で絶妙な組合せが魅力の
 『**焼きカマンベール**』、クリーミーでリッチな『**濃厚トマトクリーム冷麺**』などをご用意。

さらにテーブルオーダー形式の食べ放題は、焼肉とチーズが食べ放題! 『**全50品のカジュアルな
 食べ放題 2980円**』、『**全80品のスタンダードな食べ放題 3480円**』、国産牛が入った『**全85
 品の国産牛焼肉と地野菜食べ放題 3980円**』、国産黒毛和牛の希少部位4種盛りが付いた『**全100
 品の贅沢な食べ放題 4780円**』の4種類をご用意。中でも国産牛焼肉と創作チーズ料理や、三都
 (京都、奈良、大阪)の地野菜を使用したサラダ、麺やご飯などが食べ放題でデザートも1品注文できる
 3980円食べ放題プランがおすすめです。

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。



カルビステーキのラクレットチーズかけ



贅沢うにチーズフォンデュ



国産牛焼肉とチーズ食べ放題

●試食会概要●

タイトル： チーズと焼肉「WAGYUdoki by CHEESE CRAFT WORKS」 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●

WAGYUdoki by 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

WAGYUdoki by CHEESE CRAFT WORKS の創作チーズメニュー



はちみつの甘みとチーズの塩分が絶妙な『焼きカマンベール』

¥490



ほくほくのさつまいもにバターが合う『クリームチーズおさつバター』

¥450



わさび醤油でいただく『フレッシュモッツアレラのお刺身』

¥850

黒毛和牛と名物焼肉メニュー



『黒毛和牛と厳選4種盛り』 ¥1,950
黒毛和牛上カルビ / 黒毛和牛カルビ
黒毛和牛稀少部位 / 極上タン

※表記価格は全て税抜です



厳選黄卵をつけてあじわう
『ロースのすきしゃぶ焼き』
¥730



『三都物語』
地産地消で消費されてきた京阪奈
伝統の地野菜(大和野菜・なにわ野菜
・京野菜)が最高の鮮度で届きます。

■店舗概要

店舗名	WAGYUdoki by CHEESE CRAFT WORKS 茶屋町 (ワギユウドキ バイ チーズクラフトワークス)
業態	チーズと焼肉
住所	〒530-0013 大阪市北区茶屋町 4-6 タケムラビル 1F
TEL	06-6377-6686
営業時間	17:00 ~ 24:00 (F.L.O.23:00/D.L.O.23:30)
定休日	無休
URL	http://www.wagyudoki.jp/
席数	33席
店舗面積	63.5 m ²
客単価	4,000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	・CHEESE CRAFT WORKS ・CHEESE CRAFT WORKS & GRILL ・Green Butter
URL	http://lifestyle-inc.jp/

是非、貴社媒体でお取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●

WAGYUdoki by 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

