

2017年2月1日開店

花より肉！もつ料理屋渾身の新作のだししゃぶ肉鍋が登場 『もつ料理と串焼き あさひ屋 心齋橋』

有限会社アズクリエイティブダイニング（本社・高知市、代表取締役・明坂直樹）が運営する「もつ料理と串焼き あさひ屋 心齋橋」では、自慢の肉を使った新作のだししゃぶ肉鍋を販売開始いたしました。

新作鍋として登場するのは、3種のだしからから選べる激ウマ鍋。3種類のお味は、カレー味、本枯れ節の和風だし、ピリ辛味噌の3種類。お好みに合わせて、一つのお鍋で2種お楽しみいただけます。

肉との相性も抜群で、肉の素材の美味しさと、だしが絡み合い、ヤミツキになる味に仕立てました。だしと一緒に食べる新感覚のしゃぶしゃぶです。

特にカレー鍋は、これからの季節や、暑い夏でもお楽しみいただけるお鍋となっています。

自慢のお鍋はこちら！



「国産牛ひうち」2980円（約2人前）

肉は国産黒毛和牛のひうちを使用。
牛肉の他、豚肉のしゃぶしゃぶも
ご用意しております。



※写真のお鍋のスープは右…カレー味 左…ピリ辛味噌

【本リリースに関するお問い合わせ】
もつ料理と串焼き あさひ屋 心齋橋 寺本 までお願いいたします。
TEL 06-6243-8555 FAX : 06-6243-8555
E-mail : naplan@joy.ocn.ne.jp

定番料理 内観



A5ランクの希少部位や、厳選した牛・豚・鶏のもつ料理をお楽しみいただけます。新鮮なもつを煮込み、串焼き、刺しなど多彩な一品でお届けします。



【もつ盛り合わせ】2400円
鮮度抜群！国産牛・豚・鶏を提供。写真は、肉寿司、ハツ、フォアグラの低温調理もろみ醤油漬、ガツシン、モツ煮、コブクロ、フタエゴ、タテガミ、肉巻き雲丹トリュフ添えなど、様々な食材をお楽しみいただけます。



清潔感あふれる店内。個室は2～18名様までご利用可能です。各種宴会、接待にご利用いただけます。



〈心齋橋駅徒歩3分〉
ゆったりとした配置で、落ち着いて過ごせるテーブル席。全40席のレイアウトは、人数に合わせて色々と変更可能です。20名様までは横一列に座れます。大小様々な宴会が可能です。

メディア様限定 レセプション（試食会）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 : 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 naplan@joy.ocn.ne.jp もしくは、
FAX 06-6243-8555 にてお申込みくださいませ。

店舗情報

店名 : もつ料理と串焼き あさひ屋 心齋橋
オープン日 : 2017年2月1日
住所 : 大阪府大阪市中央区心齋橋筋1-5-7 セーナビル1F
アクセス : 地下鉄御堂筋線 心齋橋駅 5番出口 徒歩3分
電話番号 : 06-6243-8555
営業時間 : 17:00～24:00 (L.O.23:00、ドリンクL.O.23:30)
定休日 : 月曜日 (火曜日が祝日の場合は月曜日営業)
数・坪数 : 60席 30坪
平均予算 : 3500円
運営会社 : 有限会社アズクリエイティブダイニング



【本リリースに関するお問い合わせ】
もつ料理と串焼き あさひ屋 心齋橋 寺本 までお願いいたします。

TEL・FAX 06-6243-8555
E-mail : naplan@joy.ocn.ne.jp

