

ベルギー伝統食No.1、「フリッツ」が北堀江のベルギーカフェHapjeの新メニューに！

ベルギーカフェ「hapje(ハピエ)」(住所 大阪府大阪市西区北堀江1-1-25、店長:ハンセンス イェル)は、2017年6月1日(木)より新メニュー「ベルギーフリッツ！」の提供を開始します。

「ベルギー産!フリッツ」発売開始

2017年6月～提供する「ベルギー産!フリッツ」は、ベルギー産ピンチェ種のじゃがいもを使用したベルギー王国自慢のポテトフライです。ポテトは、ベルギーの代表的な料理の1つとして知られており、当店では本場の味を堪能して頂けます。1食分にたっぷり250gを使用しており、500円で提供致します。

用意する4種類のソースは、ベルギー人の大好物のマヨネーズ・ケチャップ・カクテル(ウイスキー入り)・サムライの4種類を全て100円(税込)で提供致します。

その他、ベルギー人が最もフリッツとセットで食べる「ストベレイ」、牛肉のベルギービール煮込みをトッピングとして300円で提供致します。



本格ブリュッセルワッフルの店「Hapje (ハピエ)」とは

2016年5月にオープンした「hapje」は、ベルギー人のオーナー・ハンセンス イェルが手掛ける本格ベルギーカフェ。チョコレートソースや、バター、アイスクリームなどベルギー産の食材にこだわった本場のブリュッセルワッフルを焼きたてで提供しています。

「HAPJE」店舗詳細

住所:大阪府大阪市西区北堀江1-1-25 1階
 電話番号:06-6567-8626
 営業時間:11時~21時
 定休日:無休
 席数:テーブル17席、立ち食いスペース8人
 店舗面積:約18坪
 H P:<http://www.hapje.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。

「ベルギー産フリッツ」の味が気になるメディア様がいらっしゃいましたらご用意させていただきますのでオーナーのハンセンス イェルまでお気軽にお申し付けくださいませ。

取材に関するお問い合わせ
 hapje 担当:ハンセンス イェル
 TEL:06-6567-8626 E-mail:osaka@hapje.jp