

店内で行楽弁当!?秋を詰め合わせた「曲げわっぱ」メニュー 名物「逆立ち海老フライ」も秋の装いで新登場 大阪・淀屋橋のビストロで10月1日(日)秋の新コース提供開始

株式会社BUGG（本社：大阪府大阪市中央区宗右衛門町2-22メトロビル7階 代表取締役：酒井秀）は、10月1日(日)、ビストロ「SION canteen &」（大阪府大阪市中央区平野町4-5-6ルアンジュ淀屋橋1F）で「SIONの玉手箱」、「逆立ち海老フライ」を含む秋の新コース「SION 秋の特別コース」を開始します。



曲げわっぱに詰めて提供する「SIONの玉手箱」



SION名物「逆立ち海老フライ」

■秋をギュッと詰め合わせた「SIONの玉手箱」、名物「逆立ち海老フライ」秋版含む秋の新コースを提供開始

食欲の秋到来です。当店でも、秋の訪れを感じられる新コースを開始いたします。目玉は、曲げわっぱに詰めて提供する「SIONの玉手箱」。「行楽弁当」をイメージしており、蓋を開けるまで中が分からないワクワク感をお客様に楽しんで頂けます。玉手箱は、旬の食材を使って様々な調理法を用いた前菜を5つ詰めて提供します。当店で使用する野菜は、契約農家の方に「今一番美味しい野菜を送ってください」とお伝えしているため、毎日どんな野菜が届くか分かりません。毎日メニューが変わるワクワク感も同時に楽しんで頂ければと思います。

また、まるで“逆立ちしているような状態”で提供している当店名物の「逆立ち海老フライ」は、自家製のタルタルソースを、パプリカパウダーで秋らしくエンジ色に染め上げ、お皿は紅葉や銀杏などの落ち葉を散りばめた秋の装いで提供します。そのほか、南部鉄器の器で提供する島根県奥出雲から届いたキノコで作るグラタン「奥出雲木の子のグラタン」や、天日塩とブルーベリーのソースを添えた「佐賀牛 亀の甲のグリル」、「オリーブのパンナコッタ」など全7品のコースを4,500円(税込)で提供します。当店といたしましては、お客様に「食欲の秋」を存分にお楽しみいただければと思っております。

■「SION 秋の特別コース」店舗詳細

コース名：「SION 秋の特別コース」（4,500円、税込）※要予約、仕入れによって内容が変わる場合もございます

コース内容：SIONの玉手箱

奥出雲木の子のグラタン

逆立ち海老フライ

秋野菜サラダのバターナッツドレッシング

佐賀牛 亀の甲のグリル

ポルチーニのスパゲティ

オリーブのパンナコッタ お食事にはパン、コース終盤にはコーヒーも提供します。

期 間：2017年10月1日(日)～11月30日(木)

●取材に関するお問い合わせ●

株式会社BUGG 担当：竹内 TEL:06-6213-6916 E-mail:takeuchi@bugg.co.jp

■「SION 秋の特別コース」メニュー一部



コースの目玉「SIONの玉手箱」、「逆立ち海老フライ」



「SION 秋の特別コース」



・奥出雲木の子のグラタン



・佐賀牛 亀の甲のグリル



・秋野菜サラダのバターナッツドレッシング



・オリーブのパンナコッタ

◎「SIONの玉手箱」・「逆立ち海老フライ」は系列店の「北浜SION」(大阪府大阪市中央区高麗橋2-2-2 1階 5号室 日宝北浜ビル)でも提供いたします。※「SIONの玉手箱」は要予約

◎広報画像は下記URLよりダウンロード下さい
→<http://urx3.nu/G7Lf>

■「SION canteen&」店舗詳細

店名：SION canteen& (シオン キャンティーンアンド)
住所：大阪府大阪市中央区平野町4-5-6ルアンジュ淀屋橋1F
電話番号：06-4708-5009
営業時間：ランチ 11時30分～15時(L.o 14時)※土曜はランチ営業無し
ディナー 18時～23時(L.o 22時)
定休日：日曜・祝日
店舗面積：81平方メートル
席数：35席
客単価：4,000円～5,000円

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。



「SION canteen&」外観

●取材に関するお問い合わせ●

株式会社BUGG 担当：竹内
TEL:06-6213-6916 E-mail:takeuchi@bugg.co.jp