

2017年11月22日開店

メディアで話題の『肉寿司×酒場』を融合した「肉寿司」が梅田東通りに初上陸！

## 梅田東通り肉寿司

株式会社TBI JAPANは、株式会社ガーデンが業態を展開する「肉寿司」を、梅田東通りに11月22日オープンいたします。

### メインメニューは肉のうまみを引き出す工夫が詰まった肉寿司

古代から存在し、握り寿司として江戸時代に花開いた寿司文化。  
その寿司という日本の伝統食の創造を試み、素材としての肉への挑戦。  
『寿司×屋酒場』を融合した新しい形「肉寿司」をご提供いたします。

### 馬肉を中心に、牛、豚、鶏、鴨、ホルモン etc. をネタに、オリジナルの肉寿司！

関西では、認知度の低い馬肉だが、部位による食感やうまみのちがいもあり、是非その目で！舌で！肉寿司を体験してくださいませ。  
馬肉の他、火を通した牛や鶏のメニューを加え充実のラインナップ。  
様々な肉や部位を使い握りや軍艦だけでなく、巻物あり稲荷ありと肉肉しく寿司で表現。  
また寿司に合うよう、日本酒やワインなども多数ご用意しております。



自慢の肉寿司はこちら！



「名物!! さしとろ」  
(1貫) 880円

これを食べねば肉寿司は語れない!!  
当店の名物!! さしとろ!!



「彩りの盛り合わせ」  
1,600円

肉寿司に来て迷ったらコレ!  
馬肉・牛肉・稲荷・野菜…と  
余すことなく肉寿司が楽しめる  
6貫の一皿です。



「トロ馬肉のこぼれ寿司」  
880円

軍艦の上から溢れ出す  
こぼれた馬肉が特徴の  
馬肉軍艦。  
玉子と一緒に豪快に崩して、  
お召し上がりください♪

【本リリースに関するお問い合わせ】  
株式会社TBI JAPAN 広報担当:太田 までお願い致します。  
TEL:06-6451-2790 FAX:06-6451-2791  
E-mail: ohta.t@tbigroup.jp





「肉刺し四種盛り合わせ」  
一人前 1,980円

5年以上の歳月をかけて開発された、  
生食に近い刺し盛りです。  
限りなく生に近い食感の  
和牛の美味しさをご堪能ください。



店内は、和と洋がうまく  
ミックスされた、老舗感の  
漂う佇まい。  
カウンター席もご用意して  
おりますので、お一人様でも  
安心して肉寿司に浸れます！

## 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。

■開催日 11月21日(火) 午後5時～午後9時までの間  
※上記日程以外をご希望のプレス様は、ご相談くださいませ。

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 ~

当日は名刺をご持参ください。会費等はございません。

【返信先】 mail : ohta.t@tbigroup.jp もしくは、FAX : 06-6451-2791にて、お申し下されませ。

### 裏天王寺肉寿司 店舗情報

【オープン日】2017年 11月 22日(水)

【店舗名】梅田東通り 肉寿司

【所在地】〒530-0027 大阪府大阪市北区堂山町2-13 丸中ビル 1F

【アクセス】JR「大阪」駅徒歩4分、地下鉄谷町線「東梅田」駅徒歩3分、  
阪急電鉄「梅田」駅徒歩4分、阪神電鉄「梅田」駅徒歩4分

【営業時間】月～木・日曜日 17:00～24:00(L.O 23:30)  
金・土・祝前日 17:00～05:00(L.O 04:30)

【席数・坪数】50席(カウンター10席/テーブル席20卓)

【平均予算】3500円

【運営会社】株式会社TBI JAPAN



# 肉寿司

【本リリースに関するお問い合わせ】

株式会社TBI JAPAN 広報担当:太田 までお願い致します。

TEL:06-6451-2790 FAX:06-6451-2791

E-mail: ohta.t@tbigroup.jp



# 肉寿司