

大阪・寝屋川の人気鉄板焼き店が新業態で梅田初出店 目玉はヒレステーキとフォアグラが入った黒毛和牛ハンバーグ！ ～お肉の激戦地 大阪・梅田に11/28（火）オープン～

株式会社 ザ・テーブル（本社：大阪府寝屋川市香里南之町6-5 B'z Court 1階 代表取締役：黒田一郎は、鉄板焼きと肉料理専門店「梅田肉料理 きゅうろく」（住所：大阪府大阪市北区中崎西2-2-1東八千代ビル1階）を2017年11月28日(火)にオープンします。



鉄板焼きと肉料理専門店「梅田肉料理 きゅうろく」



「黒毛和牛ヒレバーグ ロッシーニ96スタイル」

■お肉を楽しむ大人の隠れ家？目玉はヒレステーキとフォアグラがそのまま入った黒毛和牛ハンバーグ

「大人の鉄板焼居酒屋」がコンセプトの鉄板焼店「きゅうろく鉄板焼屋」を寝屋川・香里園・枚方で運営している当社は、この度、新業態の鉄板焼きと肉料理専門店「梅田肉料理 きゅうろく」を11月28日（火）にオープンします。

フードメニューは、黒毛和牛を使った肉料理を中心に約30種類提供します。料理に使用する黒毛和牛はスタッフによる目利きで仕入れており、高い品質のものを手頃な価格で用意しております。目玉は黒毛和牛ヒレステーキとフォアグラのカットをそのまま入れてトリュフ塩で頂く贅沢なハンバーグの「黒毛和牛ヒレバーグ ロッシーニ96スタイル」（4,000円）です。また、「黒毛和牛はらみのユッケ風」（1,300円）や「『低温調理 生食感』レバー」（1,200円）、カレーを少しだけ楽しみたいときに最適な「和牛お茶碗カレー」（300円）といったメニューも用意しております。ドリンクメニューは、「エビスマイスター」（600円）や「強炭酸ハイボール」（500円）、ボトルワイン（4,000円～）など60種類以上を用意しました。※価格は全て税抜価格です。

当店といたしましては、「少し良いもの」を求める大人な男女が満足するようなお店を目指していけたらと思っております。

■「梅田肉料理 きゅうろく」店舗詳細

店 名：梅田肉料理 きゅうろく
住 所：大阪市北区中崎西2-2-1東八千代ビル1階
電話 番号：06-6365-1196
営 業 時 間：11時～15時 17時～23時
(フードL.O 22時、ドリンクL.O 22時30分)
オープン日：11月28日(火)17時～
年末年始休暇：12月31日(日)～1月4日(木)
定 休 日：なし
店 舗 面 積：13坪
席 数：22席（カウンター9席、テーブル13席）
客 単 価：5,000円～6,000円



梅田肉料理 きゅうろく

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。
ご取材のご希望などございましたら、試食もして頂けますのでご連絡下さい。
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。

●取材に関するお問い合わせ先●

梅田肉料理 きゅうろく 担当：黒田

TEL：06-6365-1196（黒田携帯：090-9983-7993）E-mail:info@thetable.jp