

インドアゴルフスクール併設の本格中国料理店「熱香森 (ラシャンセン)」 人気の「特製黒酢と葡萄の酢豚」「麻婆豆腐」など 自慢のメニュー4種をそろえランチ営業開始！

店内植物は、「プラントハンター／そら植物園 代表」西畠清順氏が監修

大阪・靱本町の本格中国料理店「熱香森 (ラシャンセン)」では、2月15日 (木) より、これまでディナーコース料理のみの提供でご好評をいただいていた大阪の一流ホテル出身料理人による人気メニュー「特製黒酢と葡萄の酢豚」「麻婆豆腐」「海鮮と野菜のあんかけ焼きそば」をランチタイムでもご提供いたします。週末ランチには特別のコース料理をご用意いたします。



■「深緑のオアシス」で味わう本格中国料理をランチタイムにも！

天井高5mの開放的空間に若木が凜と立ち上がる西畠清順氏監修の「深緑のオアシス」で味わう本格中国料理を、より多くのお客様に知っていただくためランチを始めます。昨年8月のオープン以来、コース仕立てで提供するディナーは記念日のお祝いや会社の接待として多くの方にご利用いただき、大変ご好評をいただいています。オープンから約半年が経ち、店側の準備が整ったことから、近隣オフィスにお務めの会社員の方々を中心に幅広いお客様に向けてランチメニューを提供することにいたしました。

■ 店舗概要

- ◇ 店名 : 熱香森 (ラシャンセン)
- ◇ 所在地 : 大阪市西区京町堀1-8-11 ラクメンビル
- ◇ 電話 : 06-6940-6694
- ◇ 営業時間 : ランチ = 11時30分～15時 ディナー = 18時～24時
- ◇ 定休日 : 水曜・祝日
- ◇ 店舗面積 : 192.5㎡ (1階 143.9㎡、2階 48.6㎡)
- ◇ 席数 : 全52席 (1階 = 35席、2階個室 = 8席、Bar = 8席)
- ◇ 公式HP : <http://www.tmgb.co.jp> (株式会社TMGB)



< 取材に関するお問い合わせ >

ラシャンセン広報事務局 担当：ふるさわ/やお
TEL 06-4708-3766 メール pr@raple.co.jp

■「特製黒酢と葡萄の酢豚ランチ」は限定10食！ナイフ・フォークで食べる新感覚酢豚です

脂の甘味がたっぷりと詰まった豚肉を味わえる「特製黒酢と葡萄の酢豚ランチ」（限定10食）は、香りが良く、一噛みで甘味がある上質な脂が溢れ出す新鮮な豚のバラ肉を、酸味の穏やかな特製葡萄ソースで食べていただきます。通常提供する2～3人分をランチでは1人分とするためボリュームがあります。ナイフとフォークで切り分けると、しっかりと味付けがされた豚肉と葡萄の香りが食欲を誘う贅沢な一品です。



特製黒酢と葡萄の酢豚ランチ



海鮮と野菜のあんかけ焼きそばランチ



麻婆豆腐ランチ

■平日ランチメニュー

- ・ 限定10食 特製黒酢と葡萄の酢豚ランチ（1,800円）
- ・ 麻婆豆腐ランチ（1,000円）
- ・ 海鮮と野菜のあんかけ焼きそばランチ（1,000円）
- ・ 日替わりランチ（1,000円）

■週末ランチメニュー

- ・ 日 (nichi) コース（2,500円）
- ・ 輪 (rin) コース（3,500円）

（価格は税込み）

平日ランチは全てのメニューに、本日のスープ／サラダ／お漬物が付きます。

平日ランチの酢豚と麻婆豆腐には白飯が付きます。

■幻想的、非日常的な“森空間” インドアゴルフ「UCHIPPA」併設

“プラントハンター”として知られる西畠清順氏監修のもと、世界中から集めた多種多様な植物で店内を埋めるように彩り、ゆったりと優雅に過ごせる空間です。

1階にテーブル・カウンター席、2階に8席の隠れバーと、8席の個室があり、推定樹齢200年のオリーブなど、緑が美しい外庭を望みながら、落ち着いたあるモダンな空間で食事ができます。夜にはライトアップ演出が幻想的で、非日常的な雰囲気を生み出します。

ディナーコースでは、世界的有名ホテルで培った中国料理をコース5,000円から堪能できます。中国料理に合うお酒の品揃えにも力を入れており、シニアソムリエが厳選した約200種以上のワイン・シャンパンをご提供いたします。

店舗にインドアゴルフスクール「UCHIPPA（うちっぱ）」が併設されており、打ちっぱなし練習やラウンドプレイが楽しめる個室練習場でも熱香森の本格コース料理を楽しめます。個室は予約で貸し切りにでき、パーティー・女子会・合コンなど、さまざまな目的で気軽にご利用いただけます。



「熱香森」の店内



「UCHIPPA」の個室 19H

ぜひ貴社媒体でご取材いただけますよう、よろしくお願いたします。ご不明な点は下記までご連絡ください。

< 取材に関するお問い合わせ >

ラ シャン セン広報事務局 担当：ふるさわ/やお

TEL 06-4708-3766 メール pr@raple.co.jp