

升スイーツの次はお猪ロスイーツ…！？

梅田の町家和食「京の町」で5/1、お猪口に入ったスイーツを “ちょこ（猪口）” っとずつ楽しめる新メニュー提供開始

～ 徳利に入ったほうじ茶ソースをかけてお召し上がりください ～

梅田の東通りにある町家和食「京の町」（大阪市北区小松原町1-16 モコビル3階）で5月1日（火）より、お猪口の中に和スイーツなど全8種を入れて提供する新メニュー「舞妓ノお猪口（ちょこ）っとスイーツ」を提供開始いたします。

■お猪口に入った“ちょこ”っとサイズの和スイーツ

「古き良き京都の町並み」をコンセプトとした当店ではこの度、お猪口の中にちょこっとサイズの和スイーツなど全8種が入った「舞妓ノお猪口っとスイーツ」（税込950円）を提供開始いたします。

新メニューは、器に特徴のある「升スイーツ」や、舞妓さんのおちょぼ口でも食べられるように作られたと言われる「手毬（てまり）寿司」からヒントを得、スイーツでも少量サイズでユニークな商品が作り出せないかと考えたことから開発に至りました。

器には、日本酒を飲むときに使用のお猪口と徳利を使用します。木箱の上に8個のお猪口と徳利を並べ、それぞれのお猪口の中に「モンブランプリン」「白玉だんご」「杏仁豆腐」「ワッフル」「きな粉わらび餅」「抹茶アイス」「バニラアイス」「プチみるく大福」を入れ、ひと口のちょこ（猪口）っとサイズでご提供いたします。徳利の中には「ほうじ茶ソース」をご用意しておりますので、お好みでソースをかけてお楽しみください。



和スイーツなどが楽しめる「舞妓ノお猪口っとスイーツ」



■町家和食「京の町」店舗詳細

住 所：大阪市北区小松原町1-16 モコビル3階
 電話番号：06-6364-2951
 営業時間：月～木＝17時～23時、
 金・土・祝前日＝17時～翌4時
 席 数：162席
 店舗面積：464平方メートル
 客 単 価：3,700円

■町家和食「京の町」について

京都の町家をイメージし、2006年にオープン。掘りごたつ・座敷・ソファ席のほか、最大30名様までの大小個室を全41室完備しています。店内は、京都の五条大橋、祇園通りのお茶屋、おみくじが引ける恋神社、赤く彩ったかけ橋などの京都の町並みを忠実に再現し、リアルに京都を感じていただける造りとなっております。

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。

◇ 取材に関するお問い合わせ ◇

株式会社ユージー・グローイングアップ 担当：濱田優史(携帯：080-4456-3468)

TEL：06-6315-6911 MAIL：hamada-masashi@ug-gu.co.jp