

ハラミ専門店「北新地はらみ」紹介制の別邸が7月18日にオープン！ ＝イタリアンの要素を更に加えワンランク上のおもてなしを提案＝

◎メディア試食会のお知らせ◎

日時：7月17日(火)17時～19時 場所：大阪府大阪市北区堂島1-4-6 谷安ルナビル1階

株式会社プレミアム（本社：大阪府大阪市中央区安土町2-5-5本町明大ビル10階 代表取締役：松原英司）は、ハラミ専門店「北新地はらみ 別邸」（住所：大阪府大阪市北区堂島1-4-6 谷安ルナビル1階）を2018年7月18日(水)にオープンします。



至高のはらみステーキ



牛タンのコンフィ 北海道産ウニ乗せ バーニャカウダソース

■北新地はらみが遂に紹介制の別邸をオープン！イタリアンの要素をさらに加え新たなハラミの魅力を提案

2017年7月に北新地にオープンし、2018年3月には天満に2号店をオープンした「北新地はらみ」は、イタリア料理店の名店・ポンテベッキオ出身の服部融快が手がけるハラミ専門店です。現在も予約2ヶ月待ちで、ハラミ好きのお客様に大変好評をいただいております。

今回オープンする「北新地はらみ 別邸」は、「北新地はらみ」初の完全紹介制として運営し、限られたお客様のみが堪能できるワンランク上のハラミ料理を提案します。お料理は、既存の9,000円コースと当店限定の1万5,000円コースを用意。ハラミは全てお客様の目の前にある鉄板でスタッフが焼き、最も良い状態で提供いたします。料理の内容も、服部が得意とするイタリアンの要素を存分に加え、コンフィした牛タンや、バーニャカウダソースを垂らしたハラミなど、他では食べることのできない、ワンランク上のハラミ料理を提供します。さらに、料理に使用する卵は、ハラミとの相性だけを考慮して完成した当店オリジナルの卵「北新地はらみ濃厚卵」を使用。ハラミ料理の新時代を切り開く、服部の思いが詰まった店舗に仕上がりました。

当店といたしましては、既存店とは違うワンランク上のハラミ料理を提案し、更なるハラミの魅力を追求できればと思っております。

■「北新地はらみ 別邸」メディア試食会のお知らせ

日時：7月17日(火)17～19時（受付開始：16時30分）

場所：「北新地はらみ 別邸」（大阪府大阪市北区堂島1-4-6 谷安ルナビル1階）

内容：(1)店内撮影・撮影用料理のご提供 (2)試食タイム

※参加されるメディア様は、お手数おかけしますがFAXにてご出席返信シートをお送りください。

●取材に関するお問い合わせ●

北新地はらみ 別邸 広報事務局 担当：齊藤 TEL:06-4708-3766 E-mail:pr@raple.co.jp

■予約は2ヶ月待ち！北新地の人気ハラミ専門店「北新地はらみ」とは

2017年7月20日にオープンした「北新地はらみ」は、イタリア料理の名店「ポンテベッキオ 本店」出身の服部融快が手がける「ハラミ専門店」です。外観の「肉」を目印にお越しいただけるお客様も多く、幅広いお客様を中心にご利用いただいております。名物の黒トリュフ×卵黄でお召し上がりいただく「北新地はらみのステーキ」（100g = 1,700円～、税抜）は、塊肉で提供し、旨味を閉じ込めながら店員が目の前で仕上げ、最後にブランデーで風味付けして仕上げる至高の逸品です。

◎北新地さくら オーナー 服部融快（はっとりゆうかい）



1975年5月10日生まれ。

辻調理専門学校卒業後、和食料理店での修業を経て、イタリア料理の名店「ポンテベッキオ 本店」にて修業を積む。その後、渡伊。

帰国後、イタリア料理店をオープンし、2017年7月、北新地にハラミ専門店「北新地はらみ」をオープンし、予約2ヶ月待ちの人気店に。

2018年3月には2号店を出店。現在に至る。

■1万5,000円コース料理 一例



進化した馬肉ハラミのタルタルステーキ



ハラミの炙りユッケ
本わさびとトリュフ添え



ホワイトアスパラと
グリーンアスパラのナムル

■「北新地はらみ 別邸」店舗詳細

店 名：北新地はらみ 別邸
ヨミガナ：キタシンチハラミ▲ベッテイ ※▲は半角あきとなります
住 所：大阪府大阪市北区堂島1-4-6 谷安ルナビル1階
アクセス：JR北新地駅 徒歩8分
電話番号：06-4256-8505
営業時間：17時30分～24時（L.o 23時）（※完全予約制）
定休日：日曜・祝日
店舗面積：約50平方メートル
席 数：18席
客単価：1万円

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。

●取材に関するお問い合わせ●

北新地はらみ 別邸 広報事務局 担当：齊藤 TEL:06-4708-3766 E-mail:pr@raple.co.jp

