

報道関係各位
プレスリリース

生ウニ、薬味、お茶漬け！ 4度楽しめる贅沢ウニの競演！ 大阪唯一のウニ専門店「海栗とワイン epoque+ 北新地」 ランチメニュー「海栗まぶし」「ウにくまぶし」の提供開始！

～ プレス様向け発表会のご案内 ～

日時：9月4日(火) 12時～ 場所：大阪市北区堂島浜1-3-16 4階

大阪・北新地に2018年7月4日にオープンした大阪唯一のウニ料理専門店「海栗とワイン epoque+（えぼくぷらす）北新地」では、新たにランチ限定で提供する創作メニュー「海栗まぶし」「ウにくまぶし」を開始します。つきましては9月4日（火）にプレス様向け発表会を開催いたしますので、是非ご取材にお越しいただきたくご案内申し上げます。



「海栗まぶし」

■ メニュー詳細

- ◇ 「海栗まぶし」
価格 3,800円（税別）
- ◇ 「ウにくまぶし」
価格 4,800円（税別）
- ◇ 内容：前菜 温料理 海栗まぶし デザート



「ウにくまぶし」

■ 新鮮なウニを提供する「ウニ専門店」が作り上げた「4度おいしい」渾身の逸品！

「海栗まぶし」は「ひつまぶし」をモチーフにした4度楽しめる創作メニューです。1膳目は海栗の旨味が凝縮した海栗の炊き込みご飯を、2膳目は板海栗をご飯にたっぷり乗せ、3膳目は薬味によって違った味わいを出します。最後は添え付けのカツオ出汁をかけた海栗茶漬けをお楽しみいただきます。別メニューで、和牛の網焼きが乗った「ウにくまぶし」もご提供しております。

■ 店舗概要

- ◇店名：海栗とワイン epoque+ 北新地
- ◇所在地：大阪市北区堂島浜1-3-16 中西堂島ビル 4階
- ◇営業時間：ランチ 11:30～14:00 ディナー 18:00～23:00
- ◇定休日：なし
- ◇席数：カウンター 13席
- ◇客単価：ランチ 5,000円 ディナー 1万5,000円
- ◇公式HP：<http://www.qraud.com/>



店内

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、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 ＞

エポックプラス広報事務局 担当：古沢／和田
TEL 06-4708-3766 メール pr@raple.co.jp

【ご返信用紙】 FAX:06-6233-8778

※ 誠に恐れ入りますが、ご参加いただける方は下記にご記入のうえ、9月3日(月)10時までにご返信ください。

「海栗とワイン epoque+ 北新地」プレス発表会

- ◇日時 : 9月4日(火) 12:00 ~ 13:00 (受付開始 11:30)
◇会場 : 「海栗とワイン epoque+ 北新地」(大阪市北区堂島浜1-3-16 4階)
◇内容 : (1) ごあいさつ 株式会社QRAUD(クラウド) 代表取締役 寺田 幸宏
(2) 店舗ならびにメニュー概要ご説明
(3) 「海栗まぶし」撮影・ご試食用料理の提供

御社名 :

貴媒体名 :

ご所属・お役職 :

代表者お名前 : (計 名)

ご連絡先 : TEL FAX

携帯電話(任意) :

E-Mail :

撮影のご予定 : スチール ムービー

掲載・放送予定 : 月 日 掲載・放送予定「 」

備考 / ご要望