

**「うにく」の次はこれ！目玉メニューは殻付き牡蠣を黒毛和牛で巻いた「牡蠣肉」  
大阪・お初天神に9/1(土)難波の人気肉料理店「肉バルGAM」2号店がオープン  
～女子には嬉しい♡ステーキを頼めばサラダ食べ放題のサービスも～**

大阪・なんばの肉料理店「肉バルGAM（ガム）」（所在地：大阪市中央区難波4-6-3 南進ビル2F）は2018年9月1日(土)、梅田・お初天神エリアに2号店となる「肉バルGAM お初天神店」（所在地：大阪市北区曽根崎2-5-25 ワンエンドワン曽根崎ビル2F、電話：06-6467-4129）をオープンいたします。

**■目玉メニューは殻付き牡蠣を●●の肉で巻いたフォトジェニックな「牡蠣肉」！**

「肉バルGAM（ガム）」は2015年、大阪なんばの座裏に1号店をオープンいたしました。肉本来の美味しさを味わっていただきたいと考え、上質な和牛赤身肉や希少部位を中心としたリーズナブルで質の高いバルメニューを展開しております。この度「より多くの方に、自分へのご褒美に美味しいお肉を食べて頂きたい！」との思いから、2号店となる「肉バルGAM お初天神店」を9月1日にオープンいたします。

目玉メニューは広島県産の濃厚な牡蠣とにんにくの芽を、牛の肩甲骨の裏側の部位で、一頭から2キロほどしか取れない希少部位の黒毛和牛のミスジで包んだオリジナルメニュー「牡蠣肉」（2つ 980円）です。テーブルの上の焼石で炙り、醤油ベースの特製エスプーマ（泡）ソースをかけてお召し上がりいただきます。牡蠣のクリーミーさ、塩分、ミネラル。肉の旨み、脂分。お互いに足りない部分を補い、旨みが倍増します。夏バテ対策にもぴったりの逸品です。

そのほか、ステーキをご注文の方はフレッシュサラダが食べ放題になるサービスや、上質な脂がのった新鮮な国産牛タンのみを使用した「国産牛タン（タン刺し・タンユッケ）」（1580円～）、こだわりのメニューを提供しております。



食べ放題になるサラダ

**■ブラック×ウッド調の落ち着いた空間。カラオケ付きVIPルームも完備**

お初天神店は2Fに24席、3Fに28席の合計52席を設けます。メインターゲットは30代～50代の男女を想定しており、内装はブラック×ウッド調の落ち着いた空間に仕上げました。活気あるお初天神エリアの中にある隠れ家として、ゆったりとした時間をお過ごしいただけます。

3FはVIPルームとしての利用が可能で、カラオケやバーカウンターを設けています。通常利用のほか、パーティーやカップルなど、プライベートな空間としてご利用いただけます。



2F席



3F  
VIPルーム

**店舗データ**

店舗名：肉バルGAM お初天神店  
住所：大阪府大阪市北区曽根崎2-5-25 ワンエンドワン曽根崎ビル2F  
電話番号：06-6467-4129  
席数：2F 24席 3F 28席  
営業時間：月～土、祝日、祝前日：17:00～翌1:00 日：17:00～23:30  
平均客単価：5,000円

ご試食などもご用意いたします。  
ぜひ、貴社媒体でお取り扱いいただ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、お気軽にお問合せ下さいませ。

**●取材に関するお問い合わせ先●**

肉バルGAM 担当=堀内

TEL：06-6467-4129

Email: k-horiuchi\_618@docomo.ne.jp