

いよいよ鍋シーズン到来！赤と白、あなたはどっち派？  
**大阪・梅田の鉄板バル「BUNCH」で10/22(月)  
赤と白のワインを使った「ワイン鍋」提供開始**  
～ だしボトルから だしを注ぎ、豆板醤マカロンで味チェンジも ～

梅田の鉄板バル「鉄板とワイン BUNCH (バンチ)」(大阪市北区曾根崎2-8-15 K'sスクエアビル1階)は、2018年10月22日(月)より、赤と白のワインを使用した2種類の鍋「ワイン鍋」を提供開始いたします。



赤ワイン鍋のメインは「肉しゃぶ」



白ワイン鍋のメインは「海鮮しゃぶ」

■今年の変わり種鍋は「ワイン鍋」！？赤はトマト味噌、白は梅ゆず風味で

今年5月に大阪・梅田にオープンした鉄板バル「鉄板とワイン BUNCH」は、この度初めての冬を迎えます。そこで当店では、オープン当初よりメニュー開発を進めていた「ワイン×鍋」の「ワイン鍋」を、冬メニューとしてコース料理(税込5,500円 飲み放題付)で提供いたします。ワインを扱う当店ならではの「変わり種鍋」をぜひお楽しみいただけたらと思っております。

「ワイン鍋」は赤と白の2種類を用意。ワインボトルならぬ「だしボトル」に入った出汁をお客様の目の前で注ぎます。

赤は、トマトと八丁味噌をベースに、赤ワインのゼリーと綿菓子を出汁に使用しております。味に変化が欲しいという方には、豆板醤(とうばんじゃん)が入ったマカロンで、辛さを加えていただくのもおすすめです。白は、昆布だしをベースとした出汁に、梅や柚子が入った白ワインのシャーベットを加えてお召し上がりいただけます。メには、赤ワイン鍋がフェットチーネパスタ、白ワイン鍋はサフランリゾットをご用意しております。



だしボトルから、だしを注ぎます

## ■【ワイン鍋】概要



販売開始：2018年10月22日（月）

価 格：お一人様 税込5,500円（コース料理、飲み放題付き）※3人～ご注文可

メニュー：全7品

【赤ワイン鍋】前菜3種盛／トマトとモッツァレラのカプレーゼ／鮮魚のカルパッチョ／カマンベールの和牛すじポロネーゼ焼／赤ワインと八丁味噌の肉じゃぶ鍋／メのフェットチーネパスタ／本日のプチデザート

【白ワイン鍋】前菜3種盛／トマトとモッツァレラのカプレーゼ／牛タンのカルパッチョ〜うにソース〜／カマンベールの和牛すじポロネーゼ焼／白ワインと梅ゆず海鮮じゃぶ鍋／メのサフランリゾット／本日のプチデザート

## ■【鉄板とワイン BUNCH】について

2018年5月29日に大阪・お初天神通りにオープン。鉄板焼きをはじめ、可愛らしい見た目が特徴の創作料理「世界三大珍味の鉄板肉手まり」や、ホウレン草の上にウニをのせた「ウニほうれん草」など、メニューは80種類以上をご用意しております。赤・白のボトルワイン無制限飲み放題は、店内のサーバーで自由に注ぐセルフスタイル。お客様に楽しんでいただきたいとの思いから、7月には、つかんだお肉の重さを予想し、ピッタリだと料金が無料になる「ローストビーフのつかみどり」などのユニークな企画も行い、話題を集めました。

### 【店舗概要】

店 名：鉄板とワイン BUNCH  
よ み：てっばんとわいん ばんち  
住 所：大阪市北区曽根崎2-8-15 K'sスクエアビル1階  
電話番号：06-6131-1755  
営業時間：日～木＝17:00～翌0:00  
            金・土・祝前日＝17:00～翌5:00  
席 数：162席  
定休日：無



●取材に関するお問い合わせ●

鉄板とワイン BUNCH 広報事務局 担当：和田・八尾  
TEL:06-4708-3766 E-mail: pr@raple.co.jp