

京橋の燻製料理店が肉料理を強化して12/10(木)リニューアル！ 1人1鍋で提供する「燻製風味の1人すき焼き」が看板メニュー ～コロナ禍にも対応した、今年のトレンド鍋「みんなでこなべ」を提案～

ディーライブ株式会社(本社：大阪市城東区蒲生1-8-7-2階、代表取締役：伊藤浅己)は12月10日(木)、京橋の燻製料理店「鉄燻CHOI(チョイ)」(大阪市城東区蒲生1-8-9)を、すき焼きや肉寿司など、肉料理をメインとした和テイストの燻製料理店「鉄燻CHOI ニクスキ」にリニューアルオープンいたします。



燻製醤油で食べる「牛のニク寿司」



1人1鍋で提供する「うまっ和牛の燻製スキヤキ」



肉厚な「やわらか牛タンネギソース」

■燻製醤油で味わう1人すき焼き、肉寿司など、燻製料理が肉系進化！カップルでも、夫婦でも1人1鍋で提供。

「鉄燻CHOI」は、自家製の燻製を、さらに鉄板で焼いて提供する燻製料理店として、2014年2月にオープンしました。この度、肉料理をメインとした和テイストの燻製料理にメニューを刷新し、店名も「鉄燻CHOI ニクスキ」として12月10日(木)にリニューアルオープンいたします。

看板メニューは「うまっ和牛の燻製スキヤキ」(1,680円)です。割り下に燻製醤油を使い、厳選した和牛と12種類の野菜を、熱伝導の良い南部鉄製の鍋で煮込むことで、牛肉も野菜も燻製の風味で味わえます。卵のほかに、特製の梅ダレや、燻製チーズのトマトリゾットを締めにご用意いたします。大鍋を複数人でついで食べるのではなく、1人1鍋で提供するため、コロナ禍でも鍋をお楽しみいただけます。飲食予約サイト「ぐるなび」が発表した今年の「トレンド鍋」は「みんなでこなべ」です。

生の牛肉を炙って、燻製寿司醤油で食べる「牛のニク寿司」(550円)、肉厚な「やわらか牛タンネギソース」(1,200円)の肉料理のほか、枝豆・たくわん・たらこなどの自家製燻製を18種類(280円～)、「燻製生チョコレート」(380円)のデザートまで、幅広い燻製料理をそろえました。

店内に漂うスモーキーな香りや燻製料理との相性の良い、ビール(2種、550円～)、ハイボール(15種、480円～)、ワイン(グラス、550円～)、ノンアルコールカクテル(4種、550円)など、30種類以上のドリンクをご用意しております。

■メニューのご紹介(税別)

【燻製スキヤキ】

うまっ和牛の燻製スキヤキ 1,680円
※追いお肉 680円・追いお野菜 380円
すきやきお玉子 100円

【燻製お肉】

自家製ベーコン 780円
やわらか牛タンネギソース 1,200円
手作り合鴨ハム 880円

【燻製一品】 全18種類

枝豆燻 300円・煮玉子燻 280円
たくわん燻 280円・牛すじ燻 550円
炙りたらこ燻 400円・ホタテ燻 500円

【燻製ニク寿司】 ※各1貫

牛のニク寿司 380円
合鴨のニク寿司 250円
鶏のニク寿司 250円

【コース】 全6品 2,900円

・本日の前菜プレート(6種)
・牛の炙り寿司(1貫)
・卵卵卵のポテトサラダ
・うまっ和牛の燻製スキヤキ
(肉、12種類の野菜、梅ダレ)
・燻製チーズのトマトリゾット
・燻製生チョコレート

■「鉄燻CHOI ニクスキ」店舗概要

住 所 : 大阪市城東区蒲生1-8-9
電話番号 : 06-6935-0143
営業時間 : 17時～24時
席 数 : 24席 (カウンター16席、テーブル2卓=8席)
店舗面積 : 47.81平方メートル
定 休 日 : 不定休
コロナ対策 : スタッフのマスク着用と手洗い・うがいの徹底、来店時の検温と手指消毒、席の間引き、店内換気



是非、貴社媒体での掲載のご検討をお願い申し上げます。ご不明な点がございましたらお気軽にお尋ねくださいませ。

～取材についてのお問合せ先～

株式会社ディーライブ広報事務局 担当=岡本 電話 = 06-4708-3766 メール = pr@raple.co.jp