



「今夜、小籠包を包みに行かへん？」が合言葉のネオ中華バル 京都に小籠包作り体験ができる「ふうふう」4/28(金)オープン 蒸したて点心を看板メニューに、お酒のアテ50種類以上

■ メディア内覧会のお知らせ ■

開催日時：4月27日(木) 15時～18時

開催場所：蒸とアテ ふうふう(京都市下京区東塩小路町607-10サンプル京都ビル2階)



申し込みフォーム

飲食店を運営する株式会社THAN(サン)(本社：京都府京都市、代表取締役：織田 裕貴)は2023年4月28日(金)、ネオ中華バル「蒸(むし)とアテ ふうふう」(京都市下京区東小路町607-10サンプル京都ビル2階)をJR京都駅近くにオープンします。「原価ビストロチーズプラス」などを手掛ける当社の新業態です。



Let's 小籠包！(418円)



スタンダード小籠包(528円)



少しだけ食べたいルーローハン(528円)

■ 体験型ネオ中華バルがオープン、アレンジ中華のアテが50種類以上

※価格は全て、税込価格です

「蒸とアテ ふうふう」は、点心や中華の一品料理をアテにお酒をお楽しみいただける新業態です。一般的に中華料理は、「こってりしている」「大皿料理」というイメージですが、当店では20～30代の若い女性でも気軽にお楽しみいただけるメニューを考案。料理は1品＝363円～とリーズナブルな小ポーションでご提供するため、少人数でもいろいろなメニューをお召し上がりいただけます。

看板メニューの点心は、豚肉の餡にお好みの具材を合わせ、小籠包作りを体験できる「Let's 小籠包！」(418円)をはじめ、肉汁が溢れ出す「スタンダード小籠包」(528円)、皮の代わりに大葉で餡を包んだ「大人の大葉焼売」(638円)などをご用意。一品料理は、自家製そばと卵黄をのせた「ふうふうポテサラ」(638円)、せいろで蒸した野菜をチーズソースにディップさせる「むーしーフォンデュ」(979円)、春巻きにエビチリとチーズが入った欲張りな「エ！じっくりチーズ揚げ春巻き」(638円)など中華料理をアレンジしたアテを50種類以上そろえています。メのルーローハンはお腹の空き具合や人数に応じて、茶碗と土鍋の2サイズをご用意しています。

ドリンクは、ワイン(グラス＝484円、ボトル＝2,640円～)をはじめ、生ビール(495円)、台湾フルーツビール(4種、660円)、サワー(440円～)、ハイボール(440円～)、カクテル(各種495円)など約60種類をそろえています。

■ 店舗概要

店名：蒸とアテ ふうふう
所在地：京都市下京区東小路町607-10サンプル京都ビル2階
電話番号：075-352-5553
営業時間：月曜～金曜＝17時～23時、土曜・日曜・祝日＝16時～23時
席数：116席
店舗面積：約52坪
定休日：不定休

< 取材に関するお問い合わせ >

『株式会社THAN』 広報事務局

担当：岡本 TEL：06-4708-3766

EMAIL：pr@raple.co.jp



メディア内覧会 概要

日時：4月27日(木) 15時00分～18時00分
場所：蒸とアテ ふうふう (京都市下京区東小路町607-10サンプル京都ビル2階)
内容：外観、内観、メニュー撮影、店舗・商品説明、試食・撮影用料理のご提供
担当者インタビュー

■フードメニューのご紹介 (一部)

蒸したての点心をはじめ、お酒に合うオリジナル中華メニューまで約50種類をそろえています。



ふうふうポテサラ(638円)



むーしーフォンデュ(979円)



悪魔のブルスケッタ(979円)



青菜の瞬間炒め(748円)



にんにくマシマシ餃子(484円)



石焼麻婆豆腐(869円)

■ドリンクメニューのご紹介 (一部)

約60種類のドリンクをそろえています。女性におすすめの台湾フルーツビールもご用意。

- ・生ビール 495円
- ・サワー各種 440円～
- ・ハイボール各種 440円～
- ・カクテル各種 495円
- ・台湾フルーツビール(パイナップル・マンゴー・ブドウ・ライチ) 1缶 = 660円～
- ・梅酒 528円
- ・ワイン(赤・白・スパークリング) グラス 1杯 = 484円～、1本 = 2,640円～
- ・ソフトドリンク各種 330円

■運営会社

社名：株式会社THAN(サン) 代表取締役：織田 裕貴
本社所在地：京都市下京区函谷鉾町101アーバンネット四条烏丸ビル6階
設立：2017年4月2日 ウェブサイト：<https://than-web.net/>
業務内容：飲食店運営(全20店舗)
「原価ビストロチーズプラス」(10店) 「原価酒場けいすけ」(2店) 「酒場 もつ猿」(1店)
「肉屋の台所 京都木屋町ミート」(1店) 「Italian bar Kyoto kimuraya」(1店)
「sinoa」(1店) 「てんぷう」(1店) 「魚と7〜ととせぶん〜」(1店)
「馬肉バル pacalo」(1店) 「蒸とアテ ふうふう」(1店)

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下さいませ。

< 取材に関するお問い合わせ >

『株式会社THAN』 広報事務局

担当：岡本 TEL：06-4708-3766

EMAIL：pr@raple.co.jp



「株式会社THAN」広報事務局 宛

お申し込み用QRコード

【ご出席返信用紙】

FAX : 06-6233-8778 ・ E-mail : pr@raple.co.jp

お申し込みフォーム : <https://forms.gle/h55w5rqrirsBUDN6>



「蒸とアテ ふうふう」メディア内覧会のご案内

- ◇日時 : 2023年4月27日(木) 15時~18時
- ◇場所 : 蒸とアテ ふうふう (京都市下京区東小路町607-10サンプル京都ビル2階)
- ◇内容 : 外観、内観、メニュー撮影、店舗・商品説明、試食・撮影用料理のご提供
担当者インタビュー

誠にお手数ではございますが、ご参加いただける方は下記にご記入のうえ

2023年4月26日(水)15:00までにご返信くださいますよう、お願い申し上げます。

来店時間 () 時 () 分

御社名

貴媒体名/番組名

御名前 計 () 名

掲載・放送予定日 2023年 () 月 () 日

TEL

E-mail

当日携帯電話

御撮影 有 (スチール/ムービー) ・ 無

備考