

寿司×囲炉裏がカジュアルに楽しめる居酒屋が天満に初出店！ 9月22日(金)大阪・天満「天満鮨」NEW OPEN

～ 木のぬくもり溢れる開放的空間で昔ながらの日本食を堪能 ～

株式会社ONE(本社:大阪府大阪市浪速区恵美須東3丁目6番1号 代表取締役社長:里 良太)は、9月22日(金)、大阪天満エリアにて「天満鮨」(住所:大阪府大阪市北区天神橋4丁目12-21)をオープン致します。



9月22日(金)多くの飲食店が集う天満にて、寿司や天ぷら、囲炉裏焼きなど職人の技が光る日本食をお届けする「天満鮨」をオープン致します。目玉メニューは、高品質な備長炭を使用し魚や肉をじっくり焼き上げる「囲炉裏焼き」。本格的な囲炉裏焼きを召し上がって頂きたく、厨房の一角に炉を切り、鮎や和牛サーロインなどの厳選素材を串に刺して焼き上げます。高温で表面はパリッと、中はジューシーに仕上げ、さらに炭火特有の香ばしい香りがより一層味わいを深めます。

「寿司」は1貫88円(税込)～提供し、約70種類の旬のネタを揃えます。「天ぷら」は110円(税込)～、大海老や和牛フィレ、淡路玉ねぎなどを提供。お酒を飲みながら気軽に一口ずつ楽しめる「あて巻き」は、海鮮なめろうやガリ鯖、さっぱりとした梅しそシラスなどツマミやメにもオススメな巻き寿司。お好みの料理と合わせるドリンクは253円(税込)～、ビールや焼酎のほか各地の地酒をご用意しております。

シャリは当店専用に調合した「八代目儀兵衛」のブレンド米を使用。ネタとのバランスを考え、米の甘味や香りを感じて頂けるよう米を厳選致しました。さらにネタに合わせ、甘さ控えめで華やかな酸味を感じる白シャリと、まろやかな酸味と濃厚な風味が特徴の3種の赤酢をブレンドした赤シャリを使い分け。リーズナブルな価格ながらも、本格的な寿司や割烹料理をお楽しみ頂けます。

店内1階中央には、オープンキッチンを囲うように22席のカウンター席を用意。職人が寿司を握り、囲炉裏で旬の食材を焼き上げるライブ感をお楽しみ頂けます。さらに店内2階には個室を11部屋完備しており、仲間内だけで楽しめるプライベート空間もご用意しております。敷居を高く感じさせない抜け感のある内外観と木のぬくもり、カウンター・テーブル・個室の揃った環境で、記念日・宴会・デート・接待・ちょい呑み・女子会など全てのシーンでご利用いただけます。

まだ電気やガスが普及されていない頃、日本の食卓や生活の基盤を支えた“囲炉裏”。食事をしたり暖をとったり、家族や人が集まる団らんの場としても使用されてきました。

当店は昔のように囲炉裏を囲みながら食事を楽しむことができる場として、お客様の憩いの空間となれるような店造りを目指し、ご来店される全てのお客様に末永く愛されるお店を運営して参ります。



おすすめMenu

鮓	本まぐろ(赤身・中とろ・大とろ)…154円(税込)～ 和牛とろ(生・炙り)…308円(税込) とらふぐ(醤油・ポン酢・レモン塩)…363円(税込) 約70種		素材の味を引き立たせるのは、 シヤリと炭火。
囲炉裏焼き	鮎…858円(税込) 牡蠣串焼き…638円(税込) どんこ椎茸…528円(税込) 約20種		
逸品	ナッツと燻製チーズのポテサラ…528円(税込) 焼き栗…462円(税込) アグー豚生姜焼き…1,078円(税込) 大和肉鶏すき焼き小鍋…2,508円(税込) 約31種		
天ぷら/ 揚げ物	和牛フィレ…748円(税込) 大海老…308円(税込) 淡路玉葱…110円(税込) 約27種		

店舗詳細

店名 : 天満鮓(テンマズシ)
 住所 : 大阪府大阪市北区天神橋4-12-21
 客席数 : 118席 全席禁煙 完全個室あり
 営業時間 : 11:30～23:00(ラストオーダー 22:00)
 定休日 : 無し
 電話番号 : 06-7777-5284
 アクセス : JR天満駅から徒歩1分

会社概要

会社名 : 株式会社ONE(カブシキガイシャ ワン)
 住所 : 大阪府大阪市浪速区恵美須東3丁目6番1号
 設立 : 2023年8月
 代表者 : 里 良太



1階レイアウト



外観

【取材に関してのお問い合わせ】

天満鮓 PR事務局 担当：平野・東野・濱野
 TEL : 06-6631-3084 Mail:press@8sin.co.jp