

“普段使い”できる川床焼肉、1人約4,500円で川床席料なし 京都・三条「焼肉ホルモン 萬正」の「鴨川納涼床」が5/1(水)解禁！ 京都の夏の風物詩をリーズナブルに楽しめる穴場の川床

株式会社 ORIZON BLUE PARTNERS（本社：京都府京都市下京区、代表：山越 悠登）が京都・三条で運営する焼肉店「焼肉ホルモン 萬正（まんせい）」は5月1日（水）より、京都の夏の風物詩である鴨川納涼床（以後、川床）の営業を開始します。当店の川床では、昨年よりコース制のほか単品メニューもご注文いただけるようになり、川床席料も無料です。お1人に付き約4,500円のリーズナブルな価格で川床の焼肉を満喫していただけます。



京都・鴨川納涼床（イメージ）

ビアガーデンのように気軽に川床を満喫

今年も5月1日（水）より、京都の夏の風物詩のひとつでもある「鴨川納涼床」が一斉に解禁されます。鴨川沿いに87店舗が建ち並ぶ川床ですが、「料金が高い」「懐石料理」など一般的に敷居の高いイメージがあります。当店は国産和牛とホルモンの焼肉をお1人に付き約4,500円のリーズナブルな価格で川床をお楽しみいただけます。川床席料は無料で、コース制のほか単品メニューをアラカルトでもご注文いただけます。

ご来店客の約7割は地元の方で、会社の飲み会や女子会などにご利用いただいています。鴨川を望む川床で夜風を感じながら食事を楽しむのは、夏の京都でしか味わうことのできない風情があります。

川床を利用されたことが無い若い年代や、関西各地から京都を訪れる日帰り観光客の方にもビアガーデンのように気軽に川床を満喫していただきたいと思います。



「焼肉ホルモン 萬正」の川床

<報道関係の方からのお問い合わせ先>

株式会社 ORIZON BLUE PARTNERS 広報事務局 担当：岡本
TEL：06-4708-3766 MAIL：pr@raple.co.jp

焼肉ホルモン 萬正（まんせい）について

旨味あふれるホルモンとリーズナブルな国産和牛

職人が目利きして仕入れる国産和牛と約 20 種類のホルモンをリーズナブルに味わえる大衆焼肉です。その日の仕入れ状況により、ほかでは味わえない希少部位も取り扱っております。

ホルモンに細かい切れ込みや丁寧な下処理をすることで、食べやすく鮮度は抜群。初心者の方でも食べやすいホルモンです。

4月10日（水）から新メニュー「ホルモンミックス」（1,480 円）の提供を開始します。



ホルモンミックス



焼肉萬正のホルモン

自慢の味噌だれ焼肉を、京風だしと鬼おろしで 2 度おいしい

当店の焼肉は、独自に 3 種類の味噌をベースにブレンドした「特製味噌だれ」に漬け込んでおり、噛むほどに溢れる旨味が特徴です。

自慢の「洗いだれ」も絶品。京風だしと鬼おろしを合わせた「洗いだれ」に付けて食べると、程よく焼肉の脂を落としながらさっぱりとお召し上がりいただけます。二通りで味わえる、一味違った「京都スタイル」の焼肉をお楽しみいただけます。



鬼おろしと出汁につけて食べる京都スタイルの焼肉

【店舗・鴨川納涼床概要】

店舗名／焼肉ホルモン萬正

住所／京都府京都市中京区上大阪町 518

TEL／075-254-8929

営業時間／17：00～22：00 定休日／なし

客単価／4,500 円 席数／100 席（うち川床は 30 席）

席種／テーブル・カウンター・座敷（川床はテーブルのみ）

HP／<https://akr7077783465.owst.jp/>

川床開催期間／2024 年 5 月 1 日（水）～9 月 30 日（月）予定

川床席料／なし

【会社概要】

社名：株式会社 ORIZON BLUE PARTNERS

本社所在地：京都府京都市下京区高辻町 218 番地

代表取締役：山越 悠登

事業内容：飲食店経営



路地裏隠れ家的存在「焼肉ホルモン萬正」

<報道関係の方からのお問い合わせ先>

株式会社 ORIZON BLUE PARTNERS 広報事務局 担当：岡本

TEL：06-4708-3766

MAIL：pr@raple.co.jp