

6月27日(木) 京橋・都島エリア

「炭焼 博多どんたく 都島店」 NEW OPEN !

～ こだわりの土佐備長炭で素材の旨味を最大限に引き出す ～

株式会社HASSIN(本社:大阪府大阪市浪速区、代表取締役社長:里 良太)は2024年6月27日(木)、京橋・都島エリアに炭火串焼きと博多料理を提供する「炭焼 博多どんたく 都島店」(住所:大阪市都島区都島本通2-16-11 ラグジェリア都島I)をオープンいたします。



オールタイム特価!

焼酎 ・こいくいも	日本酒	ハイボール	氷結 サワー	一番搾り キリン
各250			各180	
税込 275			税込 198	

2024年6月27日にオープンする「炭焼 博多どんたく 都島店」は、炭火の串焼きや、炊き餃子・骨付き鳥など博多料理を中心にご提供致します。炭火の香ばしい香りが食欲をそそる串焼きは全22種をご用意。ももネギまやせせりなど焼鳥メニューに加え、新鮮な朝引き鶏の刺身やチキン南蛮など様々な鶏料理をご用意しております。

なかでも当店名物の骨付き鳥は、噛むごとに旨味溢れる肉質が特徴の“知覧鶏”を使用。鶏のもも肉を丸ごと1本、土佐備長炭で豪快に焼き上げ、自家製のゆず胡椒やおろしポン酢を添えてご提供致します。さらに、博多名物の高菜明太を使用したポテトサラダや肴、鳥水炊きや4種の出汁から選べるもつ鍋など、博多の魅力溢れる定番メニューを豊富にご用意致します。

ドリンクは毎日気軽にご来店頂きたい思いから、生ビール・氷結サワーが180円、ハイボール・日本酒・焼酎など250円にてご提供致します。

店名の“どんたく”は博多で毎年行われる祭りの名前で、言語の由来はオランダ語の“日曜日”という意味からきております。当店も地域住民の方が毎週の疲れを癒し、家族との休日を楽しくお過ごし頂けるような店舗づくりに努めて参ります。



●取材に関するお問い合わせ●

PR事務局 担当:東野・濱野 TEL:06-6631-3084 E-mail:press@8sin.co.jp



■ 隠れ名物！4種の出汁から選べる博多もつ鍋

1人前からお気軽に注文可能！もつ鍋850円～
こだわりの出汁で心も体もホッと温くなる逸品。

【白】丸鶏ガラスープがベースの西京みそ出汁

【赤】唐辛子や生姜が効いたちょい辛あさり出汁

【黒】いか墨ベースの麻辣黒出汁

【黄金】鶏ガラ清湯と鰹のブレンド出汁



生もん三種盛り合わせ
748円 (税込)



焼きおにぎり
330円 (税込) ~



黒酢チキン南蛮
968円 (税込)



海鮮三種盛り
858円 (税込)



炊き餃子
748円 (税込)



高菜明太ポテトサラダ
473円 (税込)

■ 「炭焼 博多どんたく 都島店」店舗概要

店名：炭焼 博多どんたく 都島店
(スマヤキ▲ハカタドンタク▲ミヤコジマテン)
住所：大阪市都島区都島本通2-16-11 ラグジュリア都島 I
電話番号：06-6967-9911
営業時間：月～金 16:00～23:30 土日祝 11:00～23:30
客単価：2000円
席数：54席
定休日：無し

是非、貴社媒体でお取扱い頂きますようお願い申し上げます。
ご不明点などございましたら、お気軽にお問い合わせくださいませ。



●取材に関するお問い合わせ●

PR事務局 担当：東野・濱野 TEL:06-6631-3084 E-mail:press@8sin.co.jp