

## 梅田・大阪駅西側の新施設「イノゲート大阪」「KITTE大阪」に4店同時出店 フレンチバル2店、九州の郷土料理店2店が7/31（水）オープン ～「ル コントワ」は「おっさん」ターゲットの限定メニューも～

飲食店を展開するThe DININGグループ（本社：大阪市北区、代表取締役：平山 英夫）は7月31日（水）、大阪駅西側の新駅ビル「イノゲート大阪」に「le comptoir（ル コントワ）」と「九州酒場 爰びす」を、JR大阪駅直結の新商業施設「KITTE大阪」に「九州酒場 つくし」と「petit comptoir（プチ コントワ）」をそれぞれオープンいたします。



### ■新業態や商業施設初出店の店舗が梅田の再開発エリアに4店同時出店！

7/31に開業する、「イノゲート大阪」内の飲食ゾーン「バルチカ03」と「JPタワー大阪」内の商業施設「KITTE大阪」。今回「バルチカ03」には、“つまめる”フレンチ店「le comptoir（ル コントワ）」と大衆居酒屋「九州酒場 爰びす」の2店舗を、「KITTE大阪」には、フランス惣菜などを提供する「petit comptoir（プチ コントワ）」と九州の郷土料理店「九州酒場 つくし」の2店舗を出店いたします。「バルチカ03」3階の「le comptoir」では、「03（おっさん）」をターゲットに考案した新メニューもご提供いたします。

### 【イノゲート大阪】

※価格はすべて税込み

#### le comptoir（ル コントワ） BARCHICA03

営業時間：11時30分～22時30分 電話番号：06-6136-3922

「つまむ」正統派フレンチ。肩肘張らず、「上質なフランス料理とワインを少しずつ」をテーマに大阪・お初天神の路地裏にあるフレンチバルがJR大阪駅に進出します。フォアグラのマカロンや冷製ロッシェニなどの人気メニューに加え、「バルチカ03」限定メニュー3種類もご用意。“つまめる”フレンチを50種類以上のワインに合わせてお召し上がりください。全長13.5メートルの大きなカウンター席は、フルオープンキッチンとなりシェフとの会話や調理シーンなどもお楽しみいただけます。



#### ★限定メニュー



#### 提供メニュー（★は限定メニュー）

- ★フォアグラトフランボワーズのマカロン（680円）
- ★牛スジとホルモンの春巻き（990円、写真左）
- ★雲丹と茄子のトマトコンソメジュレ（1,760円、写真右）
- ・フォアグラ・トリュフ・牛肉の冷製ロッシェニ（2,200円）
- ・ポルチーニの揚げリゾット（770円）
- ・サーモンマリネと赤パプリカのムース（980円）
- ・本日のパスタ（1,300円～）

#### ●取材に関するお問い合わせ●

le comptoir BARCHICA03	担当：香西	TEL：090-9466-6963	E-mail:lecomptoir.barchica@gmail.com
九州酒場 爰びす イノゲート大阪店	担当：中田	TEL：090-5673-7927	E-mail:ebisu.innogate.247@gmail.com
petit comptoir KITTE大阪店	担当：香西	TEL：090-9466-6963	E-mail:petitcomptoir.kitteosaka@gmail.com
九州酒場 つくし	担当：片山	TEL：090-3280-9473	E-mail:kittetsukushi@gmail.com

## 【イノゲート大阪】

※価格はすべて税込み

### 九州酒場 爰びす イノゲート大阪店（5階）

営業時間：11時～23時 電話番号：06-6456-7090

ルクア大阪地下2階「バルチカ」で人気を博す「宮崎酒場 爰びす」の姉妹店として出店します。呑みのニーズに特化した5階で、名物のチキン南蛮をはじめとする九州の美味しい肴と焼酎をセレクトしました。日々梅田で働くオフィスワーカーや、大阪駅を利用する多くのお客さまに楽しんでいただける大人の空間を提供します。

#### 提供メニュー

・宮崎名物チキン南蛮 580円 ・鶏モモ鉄板焼き 880円

・明太出汁巻き 700円

他、ほたるいかの沖漬け、鶏モモニンニク醤油焼き、砂ずり塩焼き、炙り明太子など。



## 【KITTE大阪】

※価格はすべて税込み

### petit comptoir（プチ コントワ）KITTE大阪店（地下1階） 営業時間：11時～23時 電話番号：06-6456-7055

大阪「ウメシバ」エリアの隠れ家フレンチバルが商業施設に初出店します。本店で人気のフランス惣菜やグリル料理を種類豊富なワインに合わせて楽しめます。代表メニューは、ラザニア（990円）です。本格フレンチをカジュアルに味わっていただけます。



#### 提供メニュー

・キャロットラペ（330円） ・鯖のスモークとマッシュポテト（880円） ・ラザニア（990円）

・砂ぎもコンフィ（880円） ・仔羊（1,760円） ・鴨のコンフィ（1,650円）

・串焼き（カモ1本495円、とりもも1本275円、豚バラ1本385円）など

### 九州酒場 つくし（4階）

営業時間：11時～23時 電話番号：06-6456-7012

その昔、九つの国が存在した九州。そして人々は、その島全体を「筑紫（つくし）」と呼んだと言われています。そんな屋号に思いを込めて、九州各地の「うまい」をお届けする新業態として出店します。黒豚しゃぶしゃぶをはじめ、九州の味が楽しめる郷土料理店として、臨場感あふれるカウンター席、景色のよいテーブル席、接待に使える個室などがそろう、さまざまなシーンでご利用いただけます。



#### 提供メニュー

・宮崎チキン南蛮御膳（1,300円） ・宮崎県産霧島黒豚しゃぶしゃぶ堪能御膳（3,000円）

・胡麻カンパチ（2,500円） ・宮崎 チキン南蛮（950円） ・つくし海鮮5種盛り（2,000円）

・選べるお手軽鍋もつ鍋コース（4,000円） ・釜めし会席ひむかコース（5,000円）など

ぜひ、貴社媒体でお取り扱い頂きますようお願い申し上げます。ご不明な点はお気軽にお問合せ下さいませ。

#### ●取材に関するお問い合わせ●

le comptoir BARCHICA03 担当：香西 TEL：090-9466-6963 E-mail:lecomptoir.barchica@gmail.com

九州酒場 爰びす イノゲート大阪店 担当：中田 TEL：090-5673-7927 E-mail:ebisu.innogate.247@gmail.com

petit comptoir KITTE大阪店 担当：香西 TEL：090-9466-6963 E-mail:petitcomptoir.kitteosaka@gmail.com

九州酒場 つくし 担当：片山 TEL：090-3280-9473 E-mail:kittetsukushi@gmail.com