



## イノゲート大阪の飲食ゾーン「バルチカ03」に30種類以上のベルギービール楽しめる新店舗！ ビアレストラン「フランダース・テイル」7月31日（水）オープン！ ～ビールとの相性抜群！目の前で仕上げる燻製料理やローストビーフ提供～

関西を中心に飲食店を展開するイコン株式会社（本社：京都市下京区、代表取締役：佐野哲也）は2024年7月31日（水）、ビアレストラン「フランダース・テイル バルチカ03」をJR大阪駅直結の駅ビル「イノゲート大阪」（大阪市北区梅田3-1-3）4階の飲食ゾーン「バルチカ03」にオープンします。  
オープンに先立ち開催される7月29日（月）の「バルチカ03」メディア内覧会（9時～12時）では、ビールやフードのご試食をご用意しておりますので、ぜひお立ち寄りください。ご希望の方は担当者インタビューも可能です。（予約不要）



ビールとの相性抜群のおつまみメニューを用意



樽生ビールや瓶ビールなど50種類以上がそろ

### ■まるでベルギー旅行気分！ヨーロッパビールとグリル・燻製料理を提供

「フランダース・テイル」は、「ベルギービールをもっと身近に」をコンセプトに大阪・西梅田、神戸・三宮で展開するビアレストランです。梅田エリア2店目として、JR大阪駅直結の駅ビル「イノゲート大阪」4階の飲食ゾーン「バルチカ03」に出店します。ビールタップから注ぐ樽生ビール7種類を含む約50種類のビールとともに、ビールとの相性抜群のグリル料理や燻製料理などを提供します。大阪駅を訪れる国内外の観光客や仕事帰りの方など、さまざまな利用シーンを想定しています。

フードは、ビールとの相性を考えた約60種類を用意。看板メニューは、やわらかい肉質が特徴のリブロースの中心部位のみを使用し、自家製のグレービーソースとお召し上がりいただく「FT特製 プレミアムローストビーフ」（150g 2,200円～）。ベーコン、牡蠣、ホタテなどの食材を、お客様の目の前で温かいスモークを閉じ込めた容器を開けてご提供する燻製料理（825円～）、エールビールで蒸した「バケツムール貝」（1,100円～）などをラインナップ。タパスメニューは、半熟卵にマヨネーズをかけた「ウフマヨ 黒オリーブor トリュフ」（385円）やスペイン風マリネ「烏賊と海老のサルピコン」、「カポナータ」（以上605円）など15種類。お好きなタパス3種類を組み合わせさせていただきセット（1,320円）もご用意しています。

カウンターに設置したビールタップでは、さわやかな飲み口の「ヒューガルデン」やドライな味わいの「シメイ・ホワイト」、フルーティーな酸味と甘みの「ミスティック チェリーorピーチ」（以上539円～）などベルギーを代表する銘柄を樽生でご用意。瓶ビールは、「リンデマンス・クリーク」（1,320円）や「デリリウム・レッド」（1,650円）などビールが苦手な方でも楽しめるフルーツビールもご用意しています。

### ■店舗概要

名称：フランダース・テイル バルチカ03  
住所：大阪市北区梅田3丁目2番123号 イノゲート大阪4階  
電話番号：06-6136-6777

営業時間：平日＝ランチ11時～14時、ディナー16時～23時  
土曜・日曜・祝日＝11時～23時

定休日：施設に準ずる 店舗面積：81.78平方メートル

席数：37席（カウンター11席・テーブル26席）

公式Instagram：[https://www.instagram.com/flanderstale\\_03](https://www.instagram.com/flanderstale_03)



店舗内観

●取材に関するお問い合わせ●

イコン株式会社 広報事務局 担当：小村 TEL：06-4708-3766 E-mail:pr@raple.co.jp



## ■フードメニューのご紹介（一部）

※価格は全て税込み

ビールとの相性を考慮し、元ベルギー大使館料理長が考案したメニュー約70種類をそろえています。



### FB特製 プレミアムローストビーフ （150g 2,200円～）

やわらかな肉質が特徴のリブロースの中心部位のみを使用。自家製グレイビーソースとともに、お楽しみください。



### 燻製料理（825円～）

お客様の目の前で温かいスモークを閉じ込めた容器を開けてご提供。カマンベール、サーモン、牡蠣などの食材ごとに、温かい燻製と冷たい燻製を使い分けます。



### バケツムール貝 （1,100円～）

エールビールで鍋いっぱいのもう貝を蒸した一品。ハーブ香るムール貝は、ビールとの相性抜群です。

## 【タパスメニュー】

全15種類の中から、好きな3種類を組み合わせさせていただくセット（1,320円）もご用意しています。



### ウフマヨ 黒オリーブorトリュフ （385円）



### 自家製ピクルス （550円）



### カポナータ （605円）



### 烏賊と海老のサルピコン （605円）

## ■ビールのご紹介（一部）

※価格は全て税込み

### 【樽生ビール】

ヒューガルデン、シメイ・ホワイト、ミスティックチェリーorピーチ、ペローニ、レフ・ブラウン（以上539円～）など常時7種類をご用意

### 【瓶ビール】

ロシフォール 10（1,870円）、ウェストマール・ダブル、オルヴァル、デリリウム・トレメンズ、猫のブロンド、ギロチン（以上1,650円）  
リンデマンス・クリーク（1,320円）、シメイ・レッド（1,430円）  
などベルギービールをメインに約30種類をご用意

樽生のベルギービールもご用意



## ■運営会社

社名：アイコン株式会社

代表取締役：佐野哲也

本社所在地：京都市下京区烏丸通四条下ル水銀屋町637 第五長谷ビル5階A室

電話番号：075-352-5605

設立：2002年2月22日

ウェブサイト：<https://www.iconet.co.jp>

事業内容：13ブランド、28店舗の飲食店運営

「チーズと生はちみつ BeNe」や「韓国チキンとサムギョブサル ニヤムニヤムニヤム」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い合わせ下さいませ。

●取材に関するお問い合わせ●

アイコン株式会社 広報事務局 担当：小村 TEL：06-4708-3766 E-mail:pr@raple.co.jp