



寒い日は「今夜、小籠包を包みに行かへん？」が合言葉の中華バル 京都・烏丸に「蒸とアテ ふうふう」、3/12(水)オープン 組み合わせ1000種類以上、体験型メニュー「Let's小籠包」は具材10種に増加

■ メディア試食会のお知らせ ■

開催日時：2025年3月10日(月) 13時～17時

開催場所：蒸とアテ ふうふう 六角烏丸店(京都市中京区堀之上町129プラネシア六角高倉3階)

申し込みフォーム



飲食店を運営する株式会社RPZ(アールピージー)(本社：京都府京都市、代表取締役：齋藤 拓海)は2025年3月12日(木)、京都・烏丸に中華バル「蒸(むし)とアテ ふうふう 六角烏丸店」(京都市中京区堀之上町129プラネシア六角高倉3階)をオープンします。オープンに先立ち、3月10日(月)にメディア向け試食会を開催いたします。

■ 体験型メニューがさらに進化！女性がうれしい中華バル

「蒸とアテ ふうふう」は2023年4月、京都駅近くに1号店をオープン。昨年9月にオープンした烏丸の姉妹店「鉄板とアテ ふうふう」に続き、昨年10月には東海エリア初出店となる「蒸とアテ ふうふう東岡崎店」もオープンしました。六角烏丸店は、グループ4店舗目になります。

20～30代の若い女性をメインターゲットに、お酒に合う点心や中華の一品料理をご用意。「こってりしている」「大皿料理」というイメージの中華料理ですが、当店では1品＝363円～とリーズナブルな小ポーションで、映える盛り付けにこだわった料理をご提供。お酒に合うフードメニューを50種類以上そろえ、少人数でもいろいろなメニューをお召し上がりいただけます。



50種類以上の酒のアテをラインナップ



看板メニューは、女性注文率100%の小籠包作りが体験できる「Let's小籠包！」。包む具材が7種類から10種類に増え、組み合わせは1000種類以上。作り方を紹介する動画を参考に、特注の皮で豚肉の餡とエビやホタテ、チーズ、チョコレートなどお好みの具材と一緒に包んでいただけます。お客様が小籠包作りを楽しんでいる様子がSNSに数多く投稿されています。

Let's小籠包！ 440円

- ・小籠包の皮 3枚
- ・小籠包のタネ(豚肉餡)
- ・具材10種(エビ・ホタテ・カニ味噌・コーン・キムチ・ネギ・チーズ・コチュジャン・刻みわさび・チョコレート)

このほか、せいろで提供する蒸しメニューは、肉汁が溢れ出す「スタンダード小籠包」(3個528円)、皮の代わりに大葉で餡を包んだ「大人の大葉焼売」(3個638円)などの点心メニューをはじめ、だし巻きに鰻をのせた「鰻まかない」(979円)、チーズがとろける「チーズin鶏つくね」(2個638円)などをご用意。

一品料理は、自家製そばと卵黄をのせた「ふうふうポテサラ」(638円)、しっとり柔らかい「低温調理！よだれ鶏親子」(704円)、ブッラータチーズを丸ごと1つ使った「生ハムとブッラータチーズのアテ」(979円)、春巻きなのに肉汁が溢れる新感覚の「肉汁溢れる肉こら春巻き」(792円)など中華料理をアレンジしたアテを50種類以上そろえています。メのルーローハンは、お腹の空き具合や人数に応じて、茶碗(528円)と釜炊き(1,188円)の2サイズをご用意しています。

※価格は全て税込価格

< 取材に関するお問い合わせ >



■フードメニューのご紹介（一部）

蒸したての点心をはじめ、お酒に合うオリジナル中華メニューまで約50種類をそろえています。



大人の大葉焼売
(3個638円)



鰻まかない
(979円)



チーズin鶏つくね
(2個638円)



ふうふうポテサラ
(638円)



低温調理！
よだれ鶏親子
(704円)



生ハムとブッラータ
チーズのアテ
(979円)

■ドリンクメニューのご紹介（一部）

60種類以上のドリンクをそろえています。女性におすすめの台湾フルーツビールやフルーツ果肉入りサワーもラインナップ。ハイネケンやバドワイザー、台湾ビールも飲み放題になるプラン2時間1,980円もご用意。

- ・生ビール 495円
- ・サワー各種 440円～
- ・ハイボール各種 440円～
- ・カクテル各種 495円～
- ・台湾フルーツビール(パイナップル・マンゴー・ブドウ・ライチ) 1缶 = 660円
- ・梅酒 528円
- ・ワイン(赤・白・スパークリング) グラス 1杯 = 484円～、1本 = 2,640円
- ・ソフトドリンク各種 330円

■店舗概要

店名：蒸とアテ ふうふう 六角烏丸店
所在地：京都市中京区堀之上町129プラネシア六角高倉3階
電話番号：075-744-0811
営業時間：月曜～金曜 = 17:00～23:00 (フードL.O. = 22:00、ドリンクL.O. = 22:30)
土曜・日曜・祝日 = 16:00～23:00 (同)
席数：64席
店舗面積：約31坪
客単価：3,000～3,500円
定休日：不定休

■運営会社

社名：株式会社RPZ
代表取締役：齋藤 拓海
本社所在地：京都市下京区立売西町66番地京都証券ビル405
業務内容：飲食店運営(4店舗)
蒸とアテ ふうふう 京都駅前店(京都市下京区東小路町607-10サンプレ京都ビル2階)
鉄板とアテ ふうふう 四条烏丸店(京都市中京区元法然寺町685番地WISTERIAビル2階)
蒸とアテ ふうふう 東岡崎店(FC)(愛知県岡崎市明大寺町字川端10)
蒸とアテ ふうふう 六角烏丸店(京都市中京区堀之上町129プラネシア六角高倉3階)

貴社媒体での掲載のご検討をお願い申し上げます。ご不明な点がございましたらお気軽にお尋ね下さいませ。

< 取材に関するお問い合わせ >

『株式会社RPZ』 広報事務局

担当：岡本 TEL：06-4708-3766

EMAIL：pr@raple.co.jp



「株式会社RPZ」広報事務局 宛

お申し込み用QRコード

【ご出席返信用紙】

FAX : 06-6233-8778 ・ E-mail : pr@rapple.co.jp

お申し込みフォーム : <https://forms.gle/uftCHJYxBQ996uYJ6>



「蒸とアテ ふうふう 六角烏丸店」メディア試食会のご案内

- ◇日時 : 2025年3月10日(月) 13時~17時
- ◇場所 : 蒸とアテ ふうふう 六角烏丸店(京都市中京区堀之上町129プラネシア六角高倉3階)
- ◇内容 : 外観、内観、メニュー撮影、店舗・商品説明、試食・撮影用料理のご提供
代表取締役 齋藤 拓海インタビュー

誠にお手数ではございますが、ご参加いただける方は下記にご記入のうえ

2025年3月7日(金)17:00までにご返信くださいますよう、お願い申し上げます。

来店時間 () 時 () 分

御社名

貴媒体名/番組名

御名前 計 () 名

掲載・放送予定日 2025年 () 月 () 日

TEL

E-mail

当日携帯電話

御撮影 有 (スチール/ムービー) ・ 無

備考