

2017年9月29日開店

メディアで話題の『肉寿司×酒場』を融合した「肉寿司」が裏天王寺に初上陸！

裏天王寺肉寿司

株式会社TBI JAPANは、株式会社ガーデンが業態を展開する「肉寿司」を、裏天王寺に9月29日オープンいたします。

メインメニューは肉のうまみを引き出す工夫が詰まった肉寿司

古代から存在し、握り寿司として江戸時代に花開いた寿司文化。
その寿司という日本の伝統食の創造を試み、素材としての肉への挑戦。
『寿司×屋酒場』を融合した新しい形「肉寿司」をご提供いたします。

馬肉を中心に、牛、豚、鶏、鴨、ホルモン etc. をネタに、オリジナルの肉寿司！

関西では、認知度の低い馬肉だが、部位による食感やうまみのちがいもあり、是非その目で！舌で！肉寿司を体験してくださいませ。
馬肉の他、火を通した牛や鶏のメニューを加え充実のラインナップ。
様々な肉や部位を使い握りや軍艦だけでなく、巻物あり稲荷ありと肉肉しく寿司で表現。
また寿司に合うよう、日本酒やワインなども多数ご用意しております。



自慢の肉寿司はこちら！



「名物!! さしとろ」
(1貫) 880円

これを食べねば肉寿司は語れない!!
当店の名物!! さしとろ!!



「彩りの盛り合わせ」
1,600円

肉寿司に来て迷ったらコレ!
馬肉・牛肉・稲荷・野菜…と
余すことなく肉寿司が楽しめる
6貫の一皿です。



「トロ馬肉のこぼれ寿司」
880円

軍艦の上から溢れ出す
こぼれた馬肉が特徴の
馬肉軍艦。
玉子と一緒に豪快に崩して、
お召し上がりください♪

【本リリースに関するお問い合わせ】
株式会社TBI JAPAN 広報担当:太田 までお願い致します。
TEL:06-6451-2790 FAX:06-6451-2791
E-mail: ohta.t@tbigroup.jp



「肉刺し四種盛り合わせ」
一人前 1,980円

5年以上の歳月をかけて開発された、
生食に近い刺し盛りです。
限りなく生に近い食感の
和牛の美味しさをご堪能ください。



店内は、和と洋がうまく
ミックスされた、老舗感の
漂う佇まい。
カウンター席もご用意して
おりますので、お一人様でも
安心して肉寿司に浸れます！

メディア様限定レセプション(試食会)のご案内

取材をご検討いただけますプレス様(2名様まで)をご招待させていただきます。

■開催日 9月29日(金) 午後5時～午後9時までの間
※上記日程以外をご希望のプレス様は、ご相談くださいませ。

ご 媒 体 名 : _____

お 名 前 : _____

ご 同 伴 者 名 : _____

ご 連 絡 先 TEL : _____

ご 来 店 日 : 月 日 (曜日) 時 ~

当日は名刺をご持参ください。会費等はございません。

【返信先】 mail : ohta.t@tbigroup.jp もしくは、FAX : 06-6451-2791にて、お申し下されませ。

裏天王寺肉寿司 店舗情報

オープン日:2017年 9月 29日

店舗名:裏天王寺 肉寿司

所在地:〒543-0056 大阪府大阪市天王寺区堀越町16-16

アクセス:JR「天王寺駅」から徒歩1分

営業時間:月～木・日曜日 17:00～24:00(L.O 23:30)
金・土・祝前日 17:00～05:00(L.O 04:30)

席数・坪数:50席(カウンター10席/テーブル席20卓)

平均予算:3500円

運営会社:株式会社TBI JAPAN



肉寿司

【本リリースに関するお問い合わせ】
株式会社TBI JAPAN 広報担当:太田 までお願い致します。
TEL:06-6451-2790 FAX:06-6451-2791
E-mail: ohta.t@tbigroup.jp



肉寿司

裏天王寺

肉寿司®

品質 安心 肉ノ 寿司

9月29日

金曜日

裏天王寺に肉寿司参じる。

第1弾

特典

生ビール ハイボール

何杯飲んでも

1杯 190円!

10月未までには...

第2弾

特典



御一人様

赤身1貫 無料!!



肉寿司®

裏天王寺 肉寿司

〒543-0056
大阪府天王寺区掘越町16-16

TEL. 06-6776-8029

〈営業時間〉[月~木] 17:00~24:00
[金土祝前日] 17:00~翌5:00
[日・祝] 17:00~24:00



肉寿司の良いとこ

食古くは江戸時代から食べられていた馬肉。
 そして古代から存在し、握り寿司として江戸時代に花開いた寿司文化。
 日本人にとって馴染み深く、欧米においても
 ひとつのブランドとして認知されています。
 肉寿司は、その古くからある日本の食文化を統合し、
 馬肉がサイドメニューでしか無かった「刺し身」の領域の関口を広げ、
 “さっぱりと美味しい”を提供。
 他、和牛や銘柄牛・馬、豚などあらゆる肉の寿司が食べる事が出来ます。
 低カロリー・低脂肪・低コレステロール・低飽和脂肪酸・高たんぱくにして、
 カルシウム・鉄分・ビタミンも豊富に含まれており、現代人の食事として
 望ましいのが肉寿司なのです。

低
カロリー

低
脂肪

低
コレステ
ロール

五
低
一
高

低
飽和
脂肪酸

低
アレルギー

高
たんぱく

お品書きの一部をご紹介

肉寿司

～馬～

赤身	190円
せせり	230円
ネギトロ	250円
ハラミ	270円
えんがわ	270円
極上赤身	290円

～牛～

ローストビーフ	230円
稲荷	250円
和牛トロかるび	290円
タン	380円
大トロ	480円
名物!! さしとろ	880円

～豚・鶏・鴨・フォアグラ～

昆布ダ鶏	190円
鴨とろ	230円
フォアグラ軍艦	270円
上稲荷	350円

～こぼれ寿司・手巻き寿司～

極太馬ヒレ包み寿司	680円
フォアグラまみれ[玉]	680円
桜納豆	230円
馬とろたく	230円

肉刺し

桜	820円	馬あぶら刺し	700円
エツケ	750円	馬刺し4種盛り合わせ	1980円

肉珍味

梅水晶	450円	馬わさ	550円
肉チャンジャ	480円	牛生ハム	780円

あて

セロリガリ	350円	べっこう玉	390円
松阪ポークの 肉ツナもやしナムル	390円	炙りチャーシュー	580円
肉寿司の塩モツ煮込み	580円	鶏わさ	550円

大阪「裏」天王寺に初上陸!! 肉寿司!!! 馬・牛・鶏・豚などあらゆる肉の寿司! ご堪能あれ!!

ドリンク

塩生姜サワー [男前/べっぴん]	450円
梅酒・果実酒 各種	500円
サンキエウハイボール 各種	390円
サンキエウ耐ハイ 各種	390円

生ビール	555円
グラスワイン	500円～
焼酎 各種	450円～
日本酒 各種	600円～



価格は税込価格です。