

大好評につき「チョコ×肉」パフェシリーズ第2弾 今回はホワイトデーに合わせてホワイトチョコ使用 ～ミンチ肉や牛肉をホワイトチョコでコーティング～

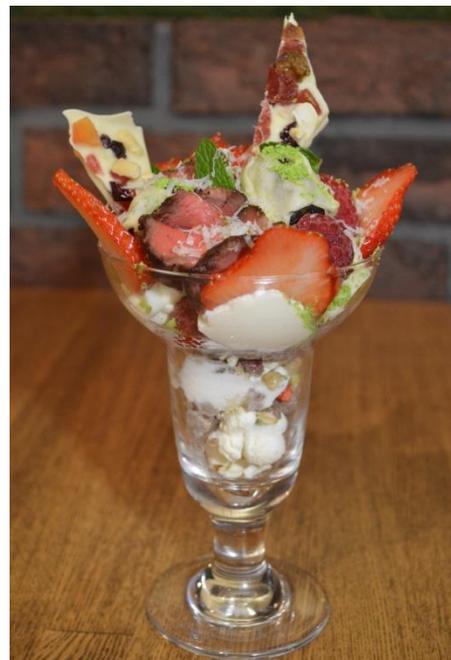
大阪・道頓堀で焼肉店を運営する株式会社柴田（大阪府大阪市中央区道頓堀1-5-8 柴田ビル5階、代表取締役柴田充）は、「デル・ソーレ道頓堀」（大阪市中央区道頓堀1-5-8柴田ビルB1階）で、3月5日（土）から3月15日（火）（14日は定休）までの期間限定に「ホワイト肉パフェ」を販売いたします。

■大好評につき「チョコ×肉」パフェシリーズ第二弾

当店は「イタリアン肉バル」として営業しており、お客様の半数以上が女性の方にご利用いただいております。日頃お世話になっている女性客の皆様に向けて「スイーツまでお肉を楽しんでいただければ」と思い、2月9日(火)から2月14日(日)まで期間限定販売いたしました、チョコ×肉のコラボ「肉パフェ」が大好評でしたので、第二弾の「ホワイトチョコ×肉」パフェを期間限定開始いたします。

期間は、3月5日(土)～3月15日(火)(14日は定休)の10日間。ホワイトデーに合わせて、ホワイトチョコレートを使用した「ホワイト肉パフェ～イタリアンシェフが本気で作った黒毛和牛とデザートのマリアージュ～」(950円 税込)を期間限定販売いたします。

前回の肉パフェに比べて、見た目も味も、よりパフェ感が増した今回の「ホワイト肉パフェ」。ローストビーフはそのままの肉の味を楽しんでいただき、メインになっている洋酒で煮た牛肉と、ミンチ肉は、それぞれホワイトチョコレートでコーティングしています。また、ホワイトチョコレートを溶かして、キウイやパイア、レーズンなど5種類のドライフルーツをトッピングした飾り（チュイル）など、ホワイトチョコレートを各所に使用いたしました。



ホワイト肉パフェ（950円 税込）

■「ホワイトチョコ×肉」パフェ詳細

商品名：ホワイト肉パフェ～イタリアンシェフが本気で作った黒毛和牛とデザートのマリアージュ～
販売期間：3月5日（土）～3月15日（火）(14日は定休)
価格：950円（税込）

■「デル・ソーレ道頓堀」について

「デル・ソーレ道頓堀」は、2014年4月に道頓堀にオープンしたイタリアン肉バルです。コンセプトは、「肉に特化したイタリアン」で、肉好き社長がこだわった肉を、大阪で知らない人はない予約のとれない某有名イタリアン出身のシェフが提供しております。目玉商品は、黒毛和牛の希少部位（28種類）ステーキで、その日の厳選部位10種類の中から選ぶことができ、特注グリルでじっくり焼き上げる商品となっております。

■「デル・ソーレ道頓堀」店舗詳細

住 所：大阪府大阪市中央区道頓堀1-5-8柴田ビルB1階
電話番号：06-6213-3126
営業時間：17時～翌5時（L.o翌4時）
席 数：56席



デルソーレ 外観

是非、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●

デルソーレ広報事務局 担当：さいとう、なかの
大阪府大阪市中央区平野町3-3-10浅野ビル4階
TEL：06-4708-3766