

今年の「地ビールの日」、 大阪にビール工場&ビアパブ誕生！

2016年4月23日(土)、大阪府中央区にクラフトビール醸造所&
ビアダイニングのブリューパブ・テタルヴァレがオープン！

毎年4月23日(土)は「地ビールの日」です。由来となったドイツのビール純粋令が公布されてからちょうど500周年の記念すべき日の2016年4月23日(土)、大阪府中央区に「ブリューパブ テタルヴァレ」をオープン致します。自家醸造のオリジナルビールとビストロ料理&塊肉のローストが味わえる他店ではマネのできないブリューパブ業態、カフェ使いや昼飲みもできる使い勝手の良いビアダイニングです。

「ブリューパブ テタルヴァレ」ホームページ <http://brewpubtv.com>



■関西では珍しいブリューパブ業態とは？

クラフトビールの小規模醸造所と、ビアダイニングを同一店舗内に併設した新しい業態です。(※「brew」ブリュー=醸造 「pub」パブ=酒場)

店長の松尾弘寿は大阪高槻の國乃長ビール醸造所でビールの醸造技術を習得。それまでのレストランやカフェでの調理、サービスの経験を活かして、ビール醸造所&ビアダイニング=ブリューパブという新しいスタイルのお店をオープンします。

ブリューパブ テタルヴァレ 3つのウリ！



①大阪・谷町発オリジナルビールをお財布気にせず楽しめる！

サイズは3種、グラス 350円・ジョッキ 500円・パイント 700円(税抜)
自家醸造だからこその価格とクオリティ、工場を眺めながら飲む一味違うビールを。



②最高の「ぷは〜っ！」を呼ぶ、塊肉ロースト！

毎日3時間かけてじっくり焼き上げる塊肉ロースト！売り切れ御免

2kg以上の塊をオープンと特注グリルで焼き上げます。焼き立てをカットしてご提供するのだから売り切れ御免の数量限定。出来立てビール×焼き立て塊肉=大阪新名所に！



③ビールだけじゃない！注目のサードウェーブコーヒーも カフェ使いも昼飲みもOK！11~23時オープンで使い勝手◎

ランチ・カフェタイムはサードウェーブのカフェとして、一杯ずつ丁寧に抽出するハンドドリップやエスプレッソコーヒーを。もちろん昼から飲むビールで、最高に美味しいひと時を。

<メニュー例>

オリジナルビール 白・黒・琥珀の3種 アサヒスーパードライ

サイズ3種 Sグラス200cc 350円 Mジョッキ350cc 500円 Lパイント560cc 700円

日替わり塊肉ロースト 450円/50g 50g単位でお好みの量をご注文頂けます

450円均一のビールのアテ 自家製パテドカンパーニュ・ビール蒸し鶏・ビールピクルス・イタリア産生ハム・ラタトゥイユなどなど

野菜ソムリエ厳選の野菜料理各 600円 ニース風サラダ・旬野菜テリーヌ・野菜フリット
ビールマリネのカラアゲ 600円 フィッシュ&チップス 600円

メイン肉料理 骨付き鶏肉のコンフィ 1200円 日替わり肉ビール煮込み 1200円
デザート各 450円 ガトーショコラ・ヌガーグラッセ・アフォガート
最高品質スペシャルティコーヒー ハンドドリップコーヒー400円・カフェラテ 450円など
自家製クラフトソーダドリンク各 500円 ハイボール・シャンディガフなど

その他、仕入で変わるの特選食材を使った日替わりメニューもご用意致します
価格は全て税抜です。別途、消費税を頂戴いたします。

■新店舗の概要

店舗名：ブリューパブ テータルヴァレ

住所：〒540-0021 大阪府大阪市中央区大手通 1-1-2 アトランティス 21 ビル 1階

「天満橋駅」徒歩 5分、「谷町四丁目駅」徒歩 5分 谷町 2丁目交差点そば

電話番号：06-6809-5229

営業時間：11:00~23:00

URL：<http://brewpubtv.com>

担当者名：松尾弘寿

TEL：050-7107-3867

Email：beer@brewpubtv.com



※クラフトビールとは……

小規模の醸造所で作られる個性豊かなビール・発泡酒。原料の違いにより、香りや苦味、色合いなど様々なスタイルを作る、「地ビール」の進化系。

