



日本酒半合 390円～！関東でヒット中の和食居酒屋『<sup>とられんぼう</sup>虎連坊』が関西へ！  
大阪・西梅田ヒルトンプラザウエストに8月10日（水）オープン！  
全国各地の蔵巡りフェアで日本酒ブームを牽引！

「食の楽しさをダイナミックにクリエイトする」をコンセプトに、関東・関西でレストラン・バーなど261店舗を経営する株式会社ダイナック（本社：東京都新宿区新宿 1-8-1 代表取締役社長：若杉 和正 URL <http://www.dynac-japan.com/>）は、大阪・西梅田のヒルトンプラザウエストビルB2Fに“旨い酒と魚のあるところ”『<sup>とられんぼう</sup>虎連坊 ヒルトンプラザウエスト店』を8月10日（水）にオープンいたします。関東で大ヒットしている「虎連坊」ブランドの5号店目であり、同ブランドの関西初進出（\*1）となります。

\*1:リニューアルブランド後は関西初進出



▲「虎連坊」料理イメージ



▲ダイニングフロア

旨い酒と魚の  
あるところ 虎連坊

▲「虎連坊」ロゴマーク

【虎連坊とは】

“郷土の地酒と肴を愉しむ日本酒居酒屋”をコンセプトにした、季節の“うまい”をつまみにゆっくりと好きな日本酒を嗜む大人の和食居酒屋です。メインターゲットは近隣で働く30～50代のビジネスマン。店内は酒蔵をイメージした、木調の落ち着いた雰囲気のある雰囲気。日本酒一升瓶のディスプレイ、日本酒チャートのテーブルマットなど入店した瞬間から日本酒が飲まずにはいられなくなる空間を演出しています。個室も充実しており、少人数の飲み会・接待から会社の宴会などの団体様利用まで、幅広くご利用いただけます。

【店舗情報】

【店名】	虎連坊 ヒルトンプラザウエスト店		
【URL】	<a href="http://www.dynac-japan.com/shop/torarenbou/">http://www.dynac-japan.com/shop/torarenbou/</a>		
【所在地】	大阪市北区梅田2-2-2 ヒルトンプラザウエストB2F (地下鉄四つ橋線西梅田駅徒歩1分)		
【電話】	06-6345-0855		
【営業時間】	ランチ	11:00～15:00 (L.O. 14:00)	
	ディナー	17:00～23:00 (L.O. 22:00)	
【休業日】	ヒルトンプラザウエストに順ずる		
【想定客単価】	ランチ	平日 1,000円 休日 1,400円	ディナー 4,000円
【坪数】	80.6坪		
【席数】	120席		



「虎連坊」ブランドは現在、関東に4店舗展開しており、1号店の「虎連坊 新宿店」（1998年3月24日オープン）はすでに18年の歴史があります。2013年12月に「和食」がユネスコ無形文化遺産に認定され、「和食」や「日本酒」などの認知度が世界的にも高まったことを追い風として、当社でも長年育ててきた「和食」の既存ブランド『虎連坊』のブランド力を強化するため、2014年5月に「虎連坊 大手町店」を、2015年2月には「虎連坊 秋葉原店」を、同6月には4号店となる「虎連坊 八重洲店」を立て続けにオープンいたしました。ブランドコンセプトを守りながら、立地や客層に合わせた各店ごとの特色を出しているのも虎連坊ブランドの強みです。

【メニュー】

ヒルトンプラザウエスト店の名物料理は「黒毛和牛のすき焼き〜山芋とろろ仕立て〜 1,800円」、「虎秘伝 丸鶏揚げ 1羽 1,580円」「炙り奥丹波どりの塩豆腐 1,200円」で、いずれも同店オリジナルのメニューです。他にも刺身・酒肴など日本酒に合う料理を多数取り揃えています。日本酒は半合 390円〜で日本各地の銘酒を常時40種ご用意しています。



▲炙り奥丹波どりの塩豆腐

【全国酒蔵巡りフェアを実施】

同店では季節ごとのおすすめとして、日本全国の酒蔵の銘酒を旭酒造の「獺祭」と京都府松本酒造の「澤屋まつもと」の銘酒を期間限定で販売いたします。オープン月の8月は大人気の山口県ご用意。今秋には『東北蔵巡り』として、宮城県墨江酒造の秋限定「ひやおろし」や蔵元イチオシの銘酒など、希少で高級な限定酒も取り揃えます。また地元の名産や名物料理も合わせて楽しんでいただけるよう、料理のフェアも同時開催いたします。

また、初心者の方でも日本酒の味わい、特色を楽しんでいただけるように、各席には、日本酒チャートのテーブルマットをご用意しています。

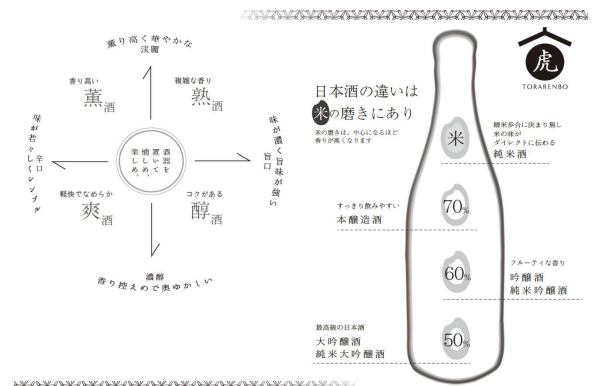
【充実した個室空間】

様々な人数に合わせた大小個室空間も同店の魅力のひとつです。西梅田エリアは大阪でも有数のビジネス街。近隣の企業による会社宴会や接待、または高級ブランドショップを展開する商業施設「ヒルトンプラザウエスト」にショッピングで来店された方への食事利用と幅広い用途でご利用いただけます。

- 個室状況 ・ 6名個室 2部屋 ・ 8名個室 2部屋
- ・ 16名個室 1部屋
- ・ 26名個室 1部屋



▲店内画像



▲日本酒チャート



本リリースについてのお問合せは下記までお願い致します。

問い合わせ先

株式会社ダイナック 営業推進本部 広報担当 中村友信

TEL : 06-6344-1794

FAX : 06-6344-0648

Email : [tnakamura@dynac.co.jp](mailto:tnakamura@dynac.co.jp)

【資料】

■料理メニュー



虎の名物 TORA NO MEIBUTSU

黒毛和牛すき焼き

山芋とろろ仕立て

割り下で香ばしく焼き上げた黒毛和牛と、じっくりと煮込んだ豆腐の、虎こだわりのすき焼き。  
山芋とろろでまろやかに仕上げた自慢の一品。

一、八〇〇円

虎秘伝丸鶏揚げ

鶏一羽を使用した丸鶏揚げは、手間暇かけた虎秘伝の調理法。外はパリッと、中はジューシーに仕上げた一品です。

半身 八八〇円  
一羽 一、五八〇円

炙り奥丹波どりの塩豆腐

舞節問屋「丸鶏」の鶏節で、出汁の深みを最大限に引き出した鶏ガラベースの出汁が自慢。炙り鶏・クレソン・鶏出汁のバランスを取れた塩豆腐です。

一、二〇〇円

倶楽部アイツク会員限定  
オープン記念価格  
九八〇円

倶楽部アイツク会員限定  
オープン記念価格  
一、五八〇円



酒肴 SHUKOU

- 水蛭の塩ナムル 四八〇円
- 熟成イカ塩辛 四八〇円
- チャンジャ大根 五五〇円
- カニ味噌 五五〇円
- 焼味噌もろきゅう 五八〇円
- 無花果クリームチーズ 五八〇円
- 漬物盛り合わせ 五五〇円
- 海鮮なめろう 六五〇円

刺身 SASHIMI

- 特選刺身盛り合わせ七種 二、四八〇円  
刺身盛り合わせ四種と和風海鮮カナルパチヨ三種の盛り合わせ
- 刺身盛り合わせ五種 一、九八〇円
- 虎の和風海鮮カナルパチヨ五種 一、九八〇円
- おまかせ酒肴五種盛り合わせ 一、二五〇円



逸品 IPPIN

- 自家製揚げだし豆腐 六五〇円
- 冷やしざる豆腐 六五〇円
- じゃこ葱豆腐 六八〇円
- 出汁巻き玉子 七五〇円
- 牛すじ入り出汁巻き玉子 八〇〇円
- 明太出汁巻き玉子 八〇〇円
- 九条葱キムチのとろろ焼き 八五〇円
- 和牛味噌もつ煮込み 六八〇円

炙り ABURI

- 奥丹波どりの串焼き 一、三二〇円
- 手ごねつくねの串焼き 一、三二〇円
- 夢の大地豚肩ロースの串焼き 三二〇円
- 能登一本釣り烏賊 九五〇円
- 子イレ炙り 六五〇円
- キンキ一夜干し 一、九八〇円
- 金華鯖炙り焼き 半身 九五〇円  
一尾 一、八〇〇円

**初** お目見え記念コース  
鉄板焼肉五、五〇〇円  
半割の割 三、〇〇〇円

虎と牛とろろの串焼き  
黒毛和牛とろろの串焼き  
虎と牛とろろの串焼き

虎と牛とろろの串焼き  
黒毛和牛とろろの串焼き  
虎と牛とろろの串焼き

**虎達坊**  
ヘルトンプラザウエスト店  
〒930-0001  
大坂府大坂市北区梅田3-1-1  
ビル3Fヘルトンプラザウエスト3F  
TEL:06-6345-0855  
予約時間 11:00-23:00  
予約電話 17:00-23:00

※画像はイメージです。表示されている価格はすべて税抜価格です。記載されている情報は2016年8月3日現在のものです

■飲料メニュー



天寶一 夏潤  
 純米吟醸 特別純米  
 四九〇円

鬼彦 辛口  
 純米吟醸  
 五九〇円

奥播磨 夏の芳醇  
 純米吟醸  
 五九〇円

三十六人衆 さらっと  
 純米吟醸  
 四九〇円

鷹長 涼み純米  
 純米吟醸  
 四九〇円

奈良県 油長酒造 純米酒  
 鷹長 涼み純米

山形県 菊勇酒造 純米吟醸  
 三十六人衆 さらっと

兵庫県 下村酒造 純米吟醸  
 奥播磨 夏の芳醇

奈良県 北村酒造 純米吟醸  
 鬼彦 辛口

広島県 天寶一酒造 特別純米  
 天寶一 夏潤

表示価格は全て税別価格です。在庫アルビがなくなり次第でストップさせていただきます。  
 【日本酒は半合グラスで提供いたします】  
 写真はイメージです

夏の日本酒



日本酒 色々な料理と  
 愉しむ食中酒 各三九〇円

- 新潟県 越乃景虎 越乃景虎 純米酒 三九〇円
- 山形県 米鶴酒造 純米吟醸 米鶴酒造 三九〇円
- 宮城県 一ノ蔵酒造 本醸造辛口 一ノ蔵酒造 三九〇円
- 新潟県 八海酒造 八海山 八海山酒造 三九〇円
- 静岡県 初亀酒造 初亀酒造 三九〇円
- 青森県 金松酒造 金松酒造 三九〇円
- 和歌山県 紀土酒造 紀土酒造 三九〇円
- 滋賀県 喜楽長酒造 喜楽長酒造 三九〇円
- 大阪府 呉春酒造 呉春酒造 三九〇円
- 福岡県 千秋蔵酒造 千秋蔵酒造 三九〇円
- 広島県 亀齢酒造 亀齢酒造 三九〇円
- 福井県 九頭龍酒造 九頭龍酒造 三九〇円
- 新潟県 麒麟山酒造 麒麟山酒造 三九〇円

山口県 旭酒造株式会社  
 酒造りは夢創り。  
 拓こう日本酒新時代。

瀬祭 303 遠心分離 純米大吟醸 六九〇円

瀬祭 303 遠心分離 純米大吟醸 六九〇円

瀬祭 303 遠心分離 純米大吟醸 六九〇円

瀬祭 303 遠心分離 純米大吟醸 六九〇円

瀬祭 303 遠心分離 純米大吟醸 六九〇円

京都府 松本酒造  
 澤屋まつもと

米のうまさわかる。本物の純米酒にこだわる。

澤屋まつもと 純米酒 三九〇円

澤屋まつもと 守破離 純米酒 四九〇円

澤屋まつもと 山田錦 純米酒 五九〇円

澤屋まつもと 雄町 純米酒 五九〇円

澤屋まつもと 山田錦 純米大吟醸 六九〇円

■ランチメニュー

一汁五菜 バランスランチ

日本の伝統的な食事「一汁五菜」さらに彩り豊かにアレンジした五種の惣菜とともに楽しくください



- 茶そばサラダ
  - お造り
  - しらすとキャベツの茶碗蒸し〜ひじき鮎かけ〜
  - 選べる主菜
  - 根菜のピクルス
- ご飯・お味噌汁

焼き魚膳 1,000円

茶そばサラダ  
お造り  
しらすとキャベツの茶碗蒸し〜ひじき鮎かけ〜  
焼き魚  
根菜のピクルス  
ご飯・お味噌汁

煮魚膳 1,000円

茶そばサラダ  
お造り  
しらすとキャベツの茶碗蒸し〜ひじき鮎かけ〜  
煮魚  
根菜のピクルス  
ご飯・お味噌汁

鰻の梅紫蘇揚げと夏野菜の天麩羅膳 1,000円

茶そばサラダ  
お造り  
しらすとキャベツの茶碗蒸し〜ひじき鮎かけ〜  
鰻の梅紫蘇揚げと夏野菜の天麩羅  
根菜のピクルス  
ご飯・お味噌汁

虎の海鮮ちらし寿司御膳 1,380円

海鮮ちらし寿司・旬の惣菜七種盛り合わせ・しらすとキャベツの茶碗蒸し〜ひじき鮎かけ〜 根菜のピクルス・味噌汁

黒毛和牛のすき焼き膳 1,800円

※画像はイメージです。表示されている価格はすべて税別価格です。記載されている情報は2016年8月3日現在のものです