

新融合！？「肉」×「炉端焼き」×「イタリアン」

梅田・東通りにカジュアルに楽しむ炉端焼き店が11月30日オープン
～自分好みの8種の塊肉を好きなだけ目の前で焼き上げます～

株式会社HASSIN（本社：大阪府大阪市浪速区恵美須東3-6-1新世界MDビルⅡ 代表取締役：里良太）は、11月30日(木)、肉・炉端焼き・イタリアンが融合した炉端焼き店「肉炉端 BLOCK」（大阪市北区堂山町3-13 レインボープラザビルB1F）をオープンします。



カジュアルに楽しむ炉端焼き店「肉炉端 BLOCK」



8種の塊肉からお好きな肉を目の前で焼き上げます

■「肉」×「炉端焼き」×「イタリアン」！カジュアルに炉端焼きを楽しめる「肉炉端 BLOCK」オープン

11月30日(木)に梅田・東通りにオープンする「肉炉端 BLOCK」は、お肉・炉端焼き・イタリアンが融合した新感覚の炉端焼き店です。従来の炉端焼き店のイメージである、作務衣を着て權で提供するようなスタイルではなく、エプロンを付けた店員が接客し、カジュアルな雰囲気でも楽しめる炉端焼き店に仕上げられています。目玉メニューは、牛モモ・牛サーロイン・牛ミスジ・牛フィレ・牛ショートリブ・奥丹波鶏もも・茶美豚肩ロース・牛タンの8種の塊肉からお好きな肉をお好きなサイズで目の前で選んで焼き上げる「BLOCK肉」です。お肉の量は、1種類＝約100グラム～お皿に乗るまで（約1キロ）可能です。

メニューは、スキレットピザやパスタなども揃え、女性に人気のイタリアンの要素を含んだメニュー構成に仕上げられています。ドリンクは、レモンと氷がガツンと入った「BLOCK レモンサワー」をはじめ、パクチー好きにはたまらない「パクパクパクチー」や、女子力高めな「ベリーベリー」など6種類の味を用意したボトルカクテルや、カクテルのような見た目のノンアルコールドリンク「モクテル」など女性向きのドリンクを豊富にご用意しております。

当店といたしましては、バル感覚で日常的に使いやすく気軽に炉端焼きを楽しめる店舗を目指していけたらと思っております。

■「肉炉端 BLOCK」メディア試食会のお知らせ

日時：11月29日(水)11時30分～13時（受付開始：11時）

場所：「肉炉端 BLOCK」（大阪市北区堂山町3-13 レインボープラザビルB1F）

内容：(1)店内撮影・撮影用料理のご提供 (2)試食タイム

※参加されるメディア様は、お手数おかけしますがFAXにてご出席返信シートをお送りください。

●取材に関するお問い合わせ●

肉炉端 BLOCK広報事務局 担当：齊藤 和田 TEL:06-4708-3766 E-mail:pr@raple.co.jp

■「肉炉端 BLOCK」メニュー

炭火焼で提供するメニューは全13種類。シンプルながら深い調理方法で一番おいしい瞬間をご提供いたします。炉端焼きメニュー以外にも、スキレットピザや Pasta などのイタリアンメニューも揃えております。また、和風出汁ベースに味付けされたオリーブオイルをアヒージョのようにグツグツさせ、牛タンをしゃぶしゃぶさせてお召し上がりいただく「オイルしゃぶしゃぶ」もおすすめメニューの1つです。 ※価格は税抜き価格です



『部位が選べるBLOCK肉』各種 1部位600円～



『牛タンのオイルしゃぶしゃぶ』（780円）



『スキレットピザ』 マルゲリータ (780円)



『モクテル』（350円）

■「肉炉端 BLOCK」店舗詳細

オープン日：11月30日(木)17：00～
店 名：肉炉端 BLOCK
住 所：大阪市北区堂山町3-13 レインボープラザビルB1F
電話番号：06-6130-5780
営業時間：18：00～23：30 (LO 22：30)
定休日：無し
店舗面積：76.58㎡
席 数：40席
客 単 価：3,000円 (※宴会利用は4,000円)

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●
肉炉端 BLOCK 広報事務局 担当：齊藤 和田
TEL:06-4708-3766 E-mail:pr@raple.co.jp