

報道関係者各位

The Dining

旨味大爆発!!

本格フレンチ × カジュアル煮込み料理の新感覚「煮込み料理専門店」

3月28日大阪 UMEDA FOOD HALL にオープン

フードコートに本格的な煮込みフレンチって
時代もそこまでいったのか。



煮込み料理に特化した専門店。フランス料理の技術を余すことなく用い、
しっかり一から『出汁』をとり、旨味を凝縮。
アツアツ、とろとろのメインと共にたっぷりのお野菜でヘルシーに仕上げています。
ディナータイムはワインのおつまみを多数ご用意。自然派ワインとお楽しみ頂けます。



530-0012

大阪市北区芝田 1-1-3

阪急三番街北館 B2

UMEDA FOOD HALL

☎ 06-6450-8363

mail ragout.sanbangai@gmail.com

open 11:00 close 23:00

本件に関する窓口

株式会社 The DINING

URL: <http://thedining.org/>

池本 明優

(イケモトアキマサ)

080-9740-7762

ragout.sanbangai@gmail.com

代表メニュー 牛ホホ肉の赤ワイン煮込み



ragout (ラグー)

= 煮込み料理の総称

3日かけて丁寧に作り上げるクラシックな煮込み料理。
フレンチの技法の特徴である出汁やソースを”詰める”事で旨味が爆発!
レストランの味をカジュアルに楽しめるなんて幸せ♡

