



怒涛のチーズフォンデュ『進化系創作鍋』を5種ラインナップ！ とろ〜り旨辛！今女子に大人気のチーズタッカルビの進化系！

チーズフォンデュタッカルビ専門店『茶屋町タッカルビ』 2018年10月26日(金)グランドオープン！

株式会社 LIFEstyle (本社：大阪市北区鶴野町) はチーズ料理専門店チーズクラフトワークスがプロデュースする『茶屋町 TAK KALPI (チャヤマチ タッカルビ)』を2018年10月26日(金)茶屋町にオープンいたしました。



秘伝味噌チーズフォンデュタッカルビ 1人前¥2,480



怒涛のチーズフォンデュ鍋を5種ラインナップした「茶屋町 TAK KALPI (タッカルビ)」は今女子に大人気のチーズタッカルビの進化系創作鍋を提供する「**チーズフォンデュタッカルビ専門店**」です。『怒涛のチーズフォンデュ鍋』として、チーズクラフトワークス自慢の本格チーズフォンデュと相性バッチリの食欲そそる進化系創作鍋は全5種類！韓国のチーズフォンデュ鍋を使い、コチュジャンソースがベースの自家製タレと秘伝味噌でお肉や野菜、トッポギを甘辛く味付けた『**秘伝味噌チーズフォンデュタッカルビ**』豆板醤の辛さと旨みを引き出した真っ赤で濃厚な『**旨辛鍋フォンデュ**』味噌醤油味と味噌カマンベールのまろやかな辛さが絶妙に絡み合い、素材の旨味が引き立つモツ鍋『**モツ鍋フォンデュ**』四川オイルの辛みと深いコク、唐辛子と花椒の辛さとしびれにマスカルポーネクリームのまろやかな旨味のバランスが絶妙な『**麻婆鍋フォンデュ**』魚介出汁のコクとすっきりした辛味が特徴のスンドゥブにとろ〜り濃厚チーズが旨味を増す『**スンドゥブ鍋フォンデュ**』今までにない進化系創作鍋を是非お試しください。

ランチでは、お手頃で本格的な「**チーズフォンデュタッカルビ定食**」ディナーでは「クリームチーズのポテトサラダ」「クリームチーズおさつバター」「特製ビビンバ」などのメニューも充実したテーブルオーダーバイキング制の「**国産牛・焼肉食べ放題**」や、「三種チーズのチャンジャ」や「名物チヂミ」などの**韓国バルメニュー**もお楽しみいただけます。

●報道関係の皆様からのお問い合わせ先●

チーズフォンデュ鍋



辛さの中に溢れる旨味がたまらない『旨辛鍋フォンデュ』1人前¥2,000



ぷりっとしたモツとチーズの相性抜群の『モツ鍋フォンデュ』1人前¥2,300



辛さとしびれにチーズのまろやかさが絶妙な『麻婆鍋フォンデュ』1人前¥2,000

チーズフォンデュ鍋

国産牛・焼肉

タピオカチーズミルクフォームティー



コクとすっきりした辛味が特徴の『スンドゥブ鍋フォンデュ』1人前¥2,300



『国産牛・焼肉とチーズ食べ放題』創作逸品のチーズフォンデュ×焼肉の共演は絶品です ¥3,980



今話題のタピオカミルクティーにレアチーズミルクソフトクリームやチーズクリームをトッピング！ ¥680

※チーズフォンデュ鍋の写真は2人前です。※2人前からご注文いただけます。 ※表記価格は全て税抜です

■店舗概要

店舗名	茶屋町 TAK KALPI (チャヤマチ タッカルビ)
業態	チーズフォンデュタッカルビ専門店
住所	大阪市北区茶屋町 4-6 タケムラビル 1F
TEL	06-6131-4666
営業時間	ランチ 11:30 ~ 16:00 (15:00L.O.) ディナー 17:00 ~ 24:00 (23:00L.O.)
定休日	無休
URL	https://www.cheese-cw.jp/takkalpi/
席数	100席
店舗面積	43.49坪、143.78㎡
客単価	昼 1,000円 夜 3,000円

■運営会社

運営会社名	株式会社 LIFEstyle
所在地	大阪市北区鶴野町 2番1号403号室
代表者	濱田栄一
資本金	30,000,000円
設立	2009年2月20日
事業内容	飲食店の企画・運営
ブランド	・CHEESE CRAFT WORKS ・OMATCHA SALON ・千成屋珈琲
URL	http://lifestyle-inc.jp/

是非、貴社媒体でお取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。

●報道関係の皆様からのお問い合わせ先●

株式会社 LIFEstyle (ライフスタイル) / 担当: 後閑 MAIL: gokan@airinc.jp TEL.06-6292-6966