



**北海道をはじめ世界各国から選りすぐりの旬のチーズと
トリュフやハーブなどと組み合わせたプレミアムフォンデュなど
9種のチーズフォンデュがズラリとラインナップ！**

**チーズフォンデュ専門店
『FONDUE by CHEESE CRAFT WORKS 茶屋町』
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「FONDUE (フォンデュ) by CHEESE CRAFT WORKS 茶屋町」を2018年10月26日(金)にオープンいたしました。

北海道をはじめ世界各国から選りすぐりの旬のチーズを9種のチーズフォンデュで提供する**チーズフォンデュ専門店**です。バラエティーに富んだ9種のチーズフォンデュセットは、チーズクラフトワークスで人気の『**天使のふわふわチーズフォンデュ**』『**悪魔の濃厚チーズフォンデュ**』の『**スタンダードフォンデュ**』はモチロン、世界各国のチーズに**トリュフ**や**ハーブ**を加え、まるやかかつ深い味わいに仕上げた『**プレミアムフォンデュ**』は4種類。オリーブオイルで具材を素揚げし、**バジルソース・塩・チーズタルタルソース**でいただく、ヘルシーでさっぱりとした『**オイルフォンデュ**』など、大人のフォンデュをラインナップ。これらメインフォンデュから、フォンデュプレート、メの pasta カリゾットをお好みでお選びいただけます！女子会やパーティーに盛り上がるセット仕立てでお楽しみいただけます。そのほかにも、フレッシュチーズをはじめ、チーズを使用した前菜、切りたての生ハムお客様の目の前で仕上げる『**ラクレットグリルランプステーキ**』など、チーズ料理を五感で楽しめるメニューを豊富にご用意。レアチーズを超えた生感が味わえる『**生チーズケーキ**』や、しっとりふわふわの生地の中からとろ〜りチーズソースが溢れ出す『**フォンダンチーズ スフレパンケーキ**』ミルク・ダーク・ホワイト・ダーク & ホワイトからお選びいただけるチョコレートソースにフルーツやマシュマロをディップしていただくあったか『**スイーツフォンデュ**』チーズフォームの味を最大限活かし、厳選したティーにタピオカを組み合わせた『**タピオカチーズミルクフォームティー**』などスイーツやドリンクも充実しています。



トリュフとゴーダのチーズフォンデュセット
¥3,560〜



コンテのトマトチーズフォンデュセット
¥2,180〜



ハーブのチーズフォンデュセット
¥2,480〜



グリュイエールチーズ、カマンベールチーズ
と旬のきのこ5種のチーズフォンデュセット ¥2,580〜



天使のふわふわチーズフォンデュセット
¥1,980〜



悪魔の濃厚チーズフォンデュセット
¥1,980〜

●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



執事のチェダーチーズフォンデュ
セット ¥2,180～

オイルフォンデュ



オイルフォンデュセット
¥2,500～



アヒージョフォンデュセット
¥1,680～

チーズ料理



花畑牧場ラクレットチーズをかけて
味わう『ラクレットグリルランプ
ステーキ』

¥2,300

※表記価格は全て税抜です

スイーツ



しっとりふわふわの生地の中から
とろ～りチーズソースが溢れ出す
『フォンダンチーズスフレパンケーキ』

¥1,200

タピオカチーズミルクフォームティー



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

■店舗概要

店舗名	FONDUE by CHEESE CRAFT WORKS 茶屋町 (フォンデュバイチーズクラフトワークスチャヤマチ)
業態	チーズフォンデュ専門店
住所	大阪市北区茶屋町 4-6 タケムラビル 2F
TEL	06-6136-7483
営業時間	11:30～24:00 (F.L.O.23:00、D.L.O.23:30) ランチ 11:30～14:00
定休日	無休
URL	https://www.cheese-cw.jp/
席数	188席
店舗面積	116.87坪、386.362㎡
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