

見た目のインパクト大！エビ好きには堪らない、エビ尽くし鍋が登場！

大阪の海老バル「SHRIMP SHRIMP」で11/20

10種の海老を使った「海老鍋」提供開始

～オマールエビ、天使のエビ、永遠のエビ、赤エビなど全10種～

大阪の海老バル「SHRIMP SHRIMP（シュリンプシュリンプ）」は2018年11月20日（火）より、オマールエビ・赤エビ・天使のエビなど全10種類のエビを使った鍋「贅沢10種の海老鍋」の本格提供を開始いたします。

■インパクト大！全10種のエビが入った究極の「海老鍋」新登場

いよいよ本格的に鍋シーズン到来です。エビをメインに扱う当店では11月20日（火）より、オマールエビや天使のエビなど全10種のエビが一度に楽しめる鍋「贅沢10種の海老鍋」（1人前＝税込2,678円）を本格提供いたします。

鍋に使用するエビは、オマールエビ・天使のエビ・永遠のエビ・赤エビ・ミノエビ・ソフトシェルシュリンプ・バナメイエビ・鬼手長エビ・ブラックタイガーエビ、桜エビの全10種類。

スープはオマールエビをベースとした洋風ブイヤベースを使用しております。異なる種類のエビが混ざり合うことで濃厚な味わいになるのが特徴です。エビは、高タンパク質・低カロリーな食材でもあるため、女性の方には特にオススメです。



全10種類のエビを使用した「海老鍋」

また、海老鍋はコース料理（1人あたり＝税込5,000円、飲み放題付※4名～注文可）でもご用意しております。コース料理の場合、店頭には設置している水槽の中から好きな活けオマールエビをつかみ取りしていただくことも可能です（活けオマールエビのつかみ取りは、コース料理のみ）。

■【贅沢10種の海老鍋】概要

販売店舗：＊SHRIMP SHRIMP 阪急梅田店

（大阪市北区芝田1-8-1 DDハウスB1F）

＊SHRIMP SHRIMP 裏なんば PART2

（大阪市中央区難波千日前9-12 千日前セントラル第3ビル）

販売開始：2018年11月20日（火）～

価格：1人前 税込2,678円（2名～ご注文可、要予約）

鍋コース：1人あたり 税込5,000円（飲み放題付※4人～注文可）

メニュー※全6品

【阪急梅田店】生ハム5種盛り合わせ/チキンとアボカドのナッツサラダ/

オニオンリングとポテトフライ/10種の海老鍋（活けオマールエビのつかみ取り付）/メの Pasta/本日のドルチェ

【裏なんば PART2】タパス盛り合わせ/蒸し鶏の和風サラダ/シャカシャカシュリンプ/10種の海老鍋（活けオマールエビのつかみ取り付）/メの Pasta/本日のドルチェ

ぜひ貴社媒体でお取り扱いいただけますよう、お願い申し上げます。

●取材に関するお問い合わせ●

SHRIMP SHRIMP 広報事務局 担当：和田・八尾 TEL:06-4708-3766 E-mail: pr@raple.co.jp