

“レーン焼肉”で話題の「道頓堀みつる」3/1ランチ開始

目玉は、焼肉店が本気で作ったカレーにチーズをかけた“白いカレー”！

280通りの組み合わせを楽しめるセットメニューも。当店自慢の黒毛和牛を気軽に♪

大阪・道頓堀で焼肉店を運営する株式会社柴田（大阪府大阪市中央区宗右衛門町3-3 キャナルサイドビル7階、代表取締役：柴田充）は3月1日（金）から「黒毛和牛まるごと一頭買い焼肉 道頓堀みつる 心斎橋店」（所在地：大阪市中央区心斎橋筋1-3-6矢野心斎橋ビル1F、TEL：06-6211-0326）でランチメニューを開始いたします。目玉は、キーマカレーをチーズでコーティングし、上から卵黄を乗せた見た目も美しい“白いカレー”「特製 道頓堀カレー」です。当社自慢の黒毛和牛をふんだんに使った一品となっています。



ミックスチーズの上に卵黄をのせた「特製 道頓堀カレー」



レーンに乗ってやってまいります

■大阪・ミナミで最大級の焼肉店「道頓堀みつる」がプロデュース！見た目はまるで目玉焼き！？

当店は、大阪・ミナミで最大級の大型焼肉店「道頓堀みつる」の2号店として昨年10月29日にオープンいたしました。現在訪日外国人観光客を含む多くの方に、焼肉をお楽しみいただいております。これまでは昼夜一貫したメニューを提供してきましたが、「ランチタイムにもっと気軽にお店を利用してほしい」という思いから、ランチメニューを開始いたします。

目玉は、道頓堀で約20年間焼肉店を営む当店がプロデュースする“白いカレー”「特製 道頓堀カレー」（1,200円）です。当店自慢の黒毛和牛をふんだんに使用したキーマカレーを、モッツアレラチーズをメインとした特製のミックスチーズでコーティング。仕上げに卵黄をのせ、まるで目玉焼きのような写真映え抜群の一品に仕上げました。その他、ランチメニューでは280通りの組み合わせを楽しめるセットメニューや、ハラミやカルビなどを気軽に召し上がることができる定食メニューを取り揃えております。

■「特製 道頓堀カレー」詳細

- ◇商品名：「特製 道頓堀カレー」
- ◇価格：1,200円（税抜価格）
- ◇内容：黒毛和牛を使ったキーマカレーを、モッツアレラチーズをメインにした特製のミックスチーズでコーティングし、仕上げに卵黄をのせました。



キーマカレーとチーズが相性抜群です

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先●

株式会社柴田 広報事務局 担当：小田切、和田
TEL:06-4708-3766 E-mail: pr@raple.co.jp

〈ランチメニュー一覧〉

・組み合わせは280通り！「選べるセットメニュー」

お肉（8種から4品）＋ごはんもの（4種から1品）＋サラダ・キムチ（1,800円）

内容：お肉…カルビ・ハラミ（タレ・塩ダレ）・切り落とし・ホルモン・タン・ソーセージ・セセリ

ごはんもの…冷麺・ハーフビビンバ・白ご飯＋スープ・ハーフラーメン

・黒毛和牛を気軽に♪「定番ランチ」

ハラミ定食（120g=1,000円、180g=1,400円）、カルビ定食（120g=1,500円）、ロース定食（120g=1,500円）

・当店ランチの目玉“白いカレー”

「特製 道頓堀カレー」（1,200円）

ランチメニュー提供時間：平日11時～17時（L.O16時）土曜・日曜・祝日11時～15時（L.O14時）※価格は税抜価格



組み合わせを楽しめるセットメニュー



お肉にサラダ・キムチ・スープ・ご飯がついた定食メニュー

■特徴は、全長6mのレーンで運ばれてくる“レーン焼肉”！

黒毛和牛を一頭買いし、希少部位も安価に提供

「道頓堀みつる」は2000年にオープンし、道頓堀で長く親しまれてきた焼肉店です。A4等級の黒毛和牛を1等買いで仕入れていることから、安価で高品質、希少部位の提供も可能となった豊富なメニューが特徴です。2号店としてオープンした心斎橋店の見どころは、1階座席横に設置した全長6mのレーンで、お客様の目の前まで料理を運ぶ「レーン焼肉」。おいしく焼肉を楽しめるだけでなく、料理提供時もエンターテインメント性がある店舗としてお楽しみいただいています。2階は落ち着いた雰囲気個室フロアに仕上げしており、日常の様々なシーンでお使いいただけます。



心斎橋駅付近に位置します

【黒毛和牛まるごと一頭買い焼肉 道頓堀みつる 心斎橋店】店舗詳細

- ◇住所：大阪市中央区心斎橋筋1-3-6矢野心斎橋ビル1F
- ◇TEL：06-6211-0326
- ◇店舗面積：約230平方メートル
- ◇席数：108席（テーブル56席・個室52席）
- ◇定休日：無し
- ◇営業時間：11時～翌1時（フードL.O 0時、ドリンクL.O 0時30分）



約6mのレーンで料理をお届けします

●取材に関するお問い合わせ先●

株式会社柴田 広報事務局 担当：小田切、和田

TEL:06-4708-3766 E-mail: pr@raple.co.jp