

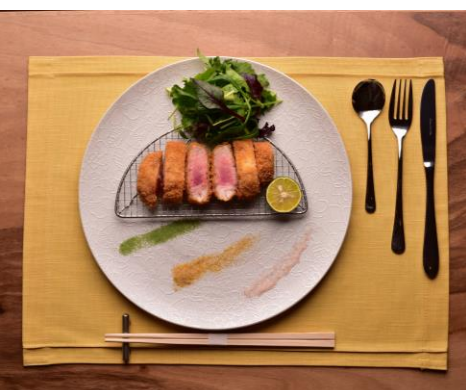
PRESS RELEASE

新店オープン

2019年4月10日
株式会社プティ・アンジュ

世界中から厳選した24種の豚肉×高級三大珍味で史上最上級のとんかつを 北新地に“セレブとんかつ”専門店「わたなべ」OPEN 幻の豚肉「東京X」高級豚肉「松坂豚」、ハンガリーの国宝豚をコース料理でご提供！

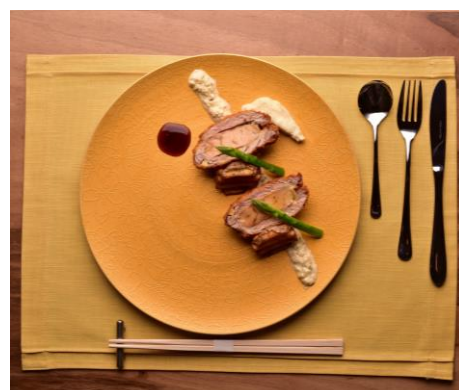
株式会社プティ・アンジュ(所在地：大阪市北区曽根崎新地、代表：渡部 優希)は4月1日、北新地に高級トンカツ専門店「グローバルとんかつ わたなべ」(住所：大阪市北区曽根崎新地1-1-39延藤ビル2F、TEL: 06-6341-2524)をオープンいたしました。当店は、世界中から厳選した24種の豚肉を、高級三大珍味でアレンジした“セレブとんかつ”を提供する店です。



キャビアと3種の塩をのせた
「特選ローストンカツ(1,800円～)」



トリュフとチーズをたっぷりのせた
「トリュフチーズトンカツ (3,800円～)」



フォアグラをとんかつに挟み込んだ
「フォアグラトンカツ (2,800円～)」
※価格は税・サービス料込み

◇世界各地から厳選した24種の豚肉を日替わりで、フォアグラ・トリュフ・キャビアの世界三大珍味を贅沢に

日本の食卓でおなじみのとんかつ。「カツ丼」「カツカレー」などにアレンジされるほか、コンビニやスーパー、お弁当などでも提供されるメジャーなメニューとして、長年人気を博しております。当店は「究極のトンカツを食べてほしい」という思いから、通常のトンカツとは一線を引き、「セレブとんかつ専門店」をうたう店としてオープンいたしました。

当店で、世界各地から高級な豚肉を24種厳選。日本からは、“幻の豚肉”と呼ばれる東京生まれの「東京X」、松坂牛で知られる三重県松坂市で育った赤身上質な油を含んだ「松坂豚」、ハンガリーで国宝にも認定されている「マンガリツァ豚」やフランス・バスク地方の地種豚である「バスク豚」など、有名なブランド豚をシェフの

目利きでその日の状態に合わせて3種～5種ご用意しております。調理するシェフは和食をメインに、食に対する広い知見を持つ眞崎博之シェフ。柔らかいくてジューシーなトンカツを食べて頂けるよう、油に入れる時間を最小限に抑え、余熱でじっくり中まで火を通し、中が少しレアな状態で揚げる事をこだわっています。さらに、調理したトンカツを世界三大珍味「フォアグラ・トリュフ・キャビア」を使って贅沢にアレンジ。史上最上級にセレブなトンカツをお楽しみいただけます。コース料理は2種類用意するほか、アラカルトメニューやドリンクも充実いたしました。

ぜひ貴社媒体でお取り上げをお願い申し上げます。
ご不明な点等ございましたら、お気軽にお問い合わせくださいませ。



眞崎博之シェフ

九州のホテル日航「弁慶」に15歳で入り約7年間の修行を経た後、出身地の佐賀、長崎・杵岐でも和食の修練する。和食だけでなく、ウェディングパーティー会場にて洋食や外食企業でも料理長を勤める。

●取材に関するお問い合わせ先●

株式会社プティ・アンジュ 広報事務局 担当：小田切、齊藤
TEL：06-4708-3766 MAIL：pr@rapple.co.jp

【「グローバルとんかつわたなべ」店舗詳細】

住所 : 大阪府大阪市北区曽根崎新地1-1-39
延藤ビル2F

TEL : 06-6341-2524
営業時間 : 18:00～27:00
席数 : 29席
店舗面積 : 61平方メートル
定休日 : 日曜・祝日
客単価 : 9,000円

◇厳選した豚肉24種

三重県 松阪豚 / 山形県 平田牧場 三元豚 / 東京都 東京X
沖縄県 アグー豚 / 北海道 十勝野ポーク・知床ポーク
岩手県 白金豚 / 長崎県 芳寿豚 / 福井県 黒龍吟醸豚
広島県 六こく豚 / 鹿児島県 白美豚・茶美豚
佐賀県 金桜豚 / 宮崎県 きなこ豚 / 奈良県 大和ポーク
茨城県 梅山豚 / 高松 讃岐夢豚 / 金沢 能登豚
仙台 宮城野ポーク / フランス BBCポーク / ハンガリー マンガリツァ
スペイン ガリシア栗豚・イベリコ豚・バスク豚

◇コースメニュー

〈Aコース〉本日のアミューズ/季節のスープ/フォアグラトンカツ/トンカツとサラダ/炊きたてご飯/コーヒー or 紅茶

4,900円

〈Bコース〉本日のアミューズ/季節のスープ/前菜 3 品盛り/フォアグラトンカツ/まるごとトマトサラダ

トンカツ or トリュフカツ丼(どちらもロース or ヒレでお選び頂けます)/炊き立てご飯/デザート/コーヒー or 紅茶

7,900円

◇アラカルト

自家製ピクルス (800円) ・エビフライ (1本700円) ・カニクリームコロッケ (1個700円)
ブランド豚と季節野菜のオープン焼き (2,460円) ・フォアグラトンカツ (2,800円～) ・トリュフチーズトンカツ (3,800円～)
特選ローストンカツ (120g～・1,800円) ・特選ヘレトンカツ (120g～・2,400円) ・トリュフカツとじ (4,500円)
ミンチカツ (1,200円) ・トリュフ稲庭うどん (3,800円) ・カツバーガー (1,500円) など21種

◇ドリンク

〈ビール〉プレミアムモルツ 香るエール (700円) 〈グラスワイン〉シャトーメルシャンアンサンブル萌黄・萌茜 (800円) ・メンドーザ テラザス リゼル
ヴォカバルソーヴィニヨン (白・赤) (1,200円) 〈ウイスキー〉山崎12年 (1,100円) ・マッカラン12年 (1,100円) ・白州 (1,500円) 〈焼酎〉吉四六 (700円) 佐藤の黒 (900円) 〈日本酒〉本日のおすすめ日本酒 (800円～) 〈その他〉ボトルワイン・シャンパン16種・ソフトドリンク6種

※価格は税・サービス料込み



◇店内の様子



入口の様子



カウンター席は7席ご用意



テーブル席でゆったりお食事



個室もご用意しております

●取材に関するお問い合わせ先●

株式会社プティ・アンジュ 広報事務局 担当：小田切、齊藤

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