

店内に漂うスモーキーな香りに酔いしれる、店内手作り燻製が20種類以上 京橋・燻製専門店「燻製高架下スタンド」3/24リニューアル ～ 器に煙を閉じ込めて提供する盛り合わせからデザートまで燻製三昧 ～

ディーライブ株式会社(本社：大阪市城東区蒲生1-8-7-2階、代表取締役：伊藤浅己)は3月24日(木)、燻製専門店「燻製高架下スタンド」(大阪市城東区蒲生1-8-9)をリニューアルオープンいたします。



器に煙を閉じ込める「燻製盛り合わせ」



「燻製レア牛 燻製薬味5種添え」



「アールグレイ鶏をアールグレイ塩で」

■燻製専門店がさらに進化、店内手作りの20種類以上の燻製がスタンバイ

2014年2月にオープンした燻製専門店「鉄燻CHOI」。2020年12月、1人1鍋で提供する「燻製スキヤキ」が看板メニューの「鉄燻CHOI ニクスキ」にリニューアルしました。さらに今回、燻製を極めながら、より手軽に楽しんでもらいたいとメニューを刷新し「燻製高架下スタンド」としてリニューアルいたします。

提供する燻製は全て店内で手作りのもので、チーズ・たまご・梅干し・生チョコレートなど、定番から変わり種まで20種類以上(300円～)をご用意します。南部鉄製の鍋に燻製の煙を閉じ込めて提供する「燻製盛り合わせ」(3種、1,100円)や絶妙な火加減で瞬間燻製した「燻製レア牛 燻製薬味5種添え」(1,800円)「アールグレイ鶏をアールグレイ塩で」(750円)の肉料理をはじめ、スモークサーモンを炙って、燻製寿司醤油で食べる「スモークサーモンの炙り寿司」(450円)、「燻製しょうゆアイス」(350円) などフードからデザートまで幅広い燻製料理をそろえています。

ドリンクは、店内に漂うスモーキーな香りや燻製料理との相性の良いハイボール(9種、450円～)や、生ビール(650円)、ワイン(グラス、600円～)、サワー(3種、450円～)など、約25種類のドリンクをご用意しております。 ※全て税込価格

■メニューのご紹介(一部)

【燻製盛り合わせ】 肉盛り・魚介盛り・いろいろ 3種 1,100円	【燻製魚介】 牡蠣の燻製とそら豆 550円 スモークサーモンの炙り寿司 400円	【サラダ】 アンチョビのポテトサラダ 350円 エビのけむりサラダ 550円
【燻製肉】 燻製レア牛 燻製薬味5種添え 1,800円 アールグレイ鶏をアールグレイ塩で 750円 自家製ベーコン 550円 手作り合鴨ハム 450円	【燻製一品】全12種類 2種のチーズ燻 450円・枝豆燻 350円 2種のたまご燻 450円・ナッツ燻 350円 エイヒレ燻製 500円・梅干し燻 350円 芋けんぴ燻 350円・サキイカ燻 400円	【ご飯・丼】 燻製ゴルゴンゾーラのペンネ 1,100円 燻製キーマカレー 650円
		【デザート】 燻製生チョコレート 350円

■「燻製高架下スタンド」店舗概要

住所：大阪市城東区蒲生1-8-9
電話番号：06-6935-0143
営業時間：月～金 17時～23時
土・日・祝日 15時～23時
席数：24席(カウンター＝16席、テーブル2卓＝8席)
店舗面積：47.81平方メートル 定休日：火曜日



是非、貴社媒体での掲載のご検討をお願い申し上げます。ご不明な点がございましたらお気軽にお尋ねくださいませ。

～取材についてのお問合せ先～

株式会社ディーライブ広報事務局 担当＝岡本 電話＝06-4708-3766 メール＝pr@raple.co.jp