



新店情報/大阪/チーズ

“値上げの秋”こそ、最大のビジネスチャンス！酒を原価で提供するビストロが大阪市内初出店 居酒屋激戦区・京橋に「原価ビストロチーズプラス」11/7(月)オープン 生中260円、ソフトドリンク1円！原価、いや原価以下？二度見してしまうドリンク価格

■ メディア内覧会のお知らせ ■

開催日時：2022年11月4日(金) 12時～(当日14時～21時も個別で取材可能です)
開催場所：原価ビストロチーズプラス 京橋店(大阪市都島区東野田町1-2-1)

飲食店を運営する株式会社THAN(サン)(本社：京都府京都市、代表取締役：織田 裕貴)は2022年11月7日(月)、大阪市内初出店となる創作チーズ料理と原価でお酒が楽しめるビストロ「原価ビストロチーズプラス 京橋店」(大阪市都島区東野田町1-2-1)をオープンします。「値上げの秋」にも、値段を気にせず外食をお楽しみいただきたいと思います。



チーズが溢れ出す「シカゴピザ」



約120種類お酒を全て原価で提供



3種類のチーズをのせたカルボナーラ

■ 大阪市内初出店、居酒屋の激戦区・京橋に攻め込む！お酒を原価で提供する本格ビストロ

京都を中心に9店舗を展開する「原価ビストロチーズプラス」は、「チーズ+何か」をコンセプトに、フレンチの技法を使った創作チーズ料理をメインに提供しております。当店の最大の特徴は、550円のチャージ料金(17時以降、フォカッチャ食べ放題付き)をいただくことで、ハイボール＝64円～、サワー＝75円～、生ビール＝260円、ソムリエ監修のチーズや肉に合うボトルワイン(878円～)というほぼ原価でお酒を提供していることです。大阪市内初進出なる京橋店のオープンを記念し、お酒を飲めない方にもお得感を味わっていただきたいと、ソフトドリンク(6種)を原価以下の1円で提供いたします。チーズは、フランスやイタリアなど世界各国から滋賀県竜王市の湖華舞(こかぶ)牧場直送の生産量が少ない貴重な国産チーズまで20種類以上をそろえています。1店舗月1000個販売する看板メニューで、生地を切るとチーズが流れ出る「シカゴピザ」(3種、1,749円～)や、目の前で温めたラクレットチーズを野菜やバゲットにかける「とろ～りチーズのラクレット」(2,310円)、チーズの種類を選べる「チーズフォンデュ」(2種、1,540円～)など創作チーズ料理のほか、系列店の肉屋直送の新鮮な肉を使った「黒毛和牛赤身のステーキ」(2,310円)、数種類のスパイスとガーリックに漬け込んだ「スパイス漬けラム肉のモッツアレラロースト」(1,628円)、「淡路麺業」の生パスタを使い、リコッタ・レッドチェダー・パルミジャーノチーズをたっぷりトッピングした「チーズ！チーズ！チーズ！カルボナーラ！」(1,628円)もご用意。※価格は全て税込

■ 店舗概要

店名：原価ビストロチーズプラス 京橋店
所在地：大阪市都島区東野田町1-2-1
電話番号：06-6867-7757
営業時間：月曜～木曜・日曜 11時30分～23時
金曜・土曜 11時30分～24時
席数：79席
客単価：3,000円
店舗面積：42.17坪 定休日：不定休



店舗イメージ

＜取材に関するお問い合わせ＞

『原価ビストロチーズプラス』 広報事務局 担当：岡本 TEL：06-4708-3766 EMAIL：pr@raple.co.jp



メディア内覧会 概要

日時：11月4日(水) 12時～(受付：11時45分～、13時30分頃終了予定)
 ※内覧会終了後、14時～21時もご取材いただけます
 場所：原価ビストロチーズプラス 京橋店(大阪市都島区東野田町1-2-1)
 内容：外観、内観、メニュー撮影、店舗・商品説明、試食・撮影用料理のご提供
 担当者インタビュー

■フードメニューのご紹介 (一部)

※価格は全て税込

シカゴピザ、チーズフォンデュなどの創作チーズ料理から肉料理、デザートまで、約55種類そろえています。



チーズの盛り合わせ7種(2,178円)



チーズプラスのオードブル盛り合わせ(990円)



季節フルーツとブッラータチーズ(1,760円)



スタンダードフォンデュセット(1,540円)



海老と二枚貝のコンテチーズグラタン(990円)



黒毛和牛赤身のステーキ(2,310円)

■ドリンクメニューのご紹介 (一部)

※価格は全て税込

550円のチャージ料金(17時以降、フォカッチャ食べ放題付き)をいただくことで、120種類以上のお酒をほぼ原価で提供しています。ソムリエ監修のチーズや肉に合うボトルワインも豊富にそろえています。

【アルコール】

・ハイボール 64円～ ・サワー 75円～ ・生ビール 260円 ・カクテル 110円～ ・焼酎 86円～
 ・ボトルワイン 878円～ ・なみなみスパークリングワイン 270円 ・グラスワイン(赤・白・ロゼ) 330円～

【ソフトドリンク】

・コーラ ・ジンジャーエール ・オレンジジュース ・グレープフルーツジュース ・カルピス ・ウーロン茶 各種1円

■運営会社

社名：株式会社THAN(サン) 代表取締役：織田 裕貴
 本社所在地：京都市下京区函谷鉾町101アーバンネット四条烏丸ビル6階
 設立：2017年4月2日 ウェブサイト：<https://than-web.net/>
 業務内容：飲食店運営(全20店舗)
 「原価ビストロチーズプラス」(9店) 「原価酒場けいすけ」(2店) 「酒場 もつ猿」(1店)
 「肉屋の台所 京都木屋町ミート」(1店) 「Italian bar Kyoto kimuraya」(1店)
 「アジアバル607」(1店) 「sinoa」(1店) 「ウマイサカバ」(1店)
 「てんぷう」(1店) 「魚と7〜ととせばん〜」(1店) 「馬肉バル pacalo」(1店)

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下さいませ。

< 取材に関するお問い合わせ >

『原価ビストロチーズプラス』 広報事務局

担当：岡本

TEL：06-4708-3766

EMAIL：pr@raple.co.jp



【ご出席返信用紙】

FAX : 06-6233-8778 ・ E-mail : pr@raple.co.jp

「原価ビストロチーズプラス 京橋店」メディア内覧会のご案内

- ◇日時 : 11月4日(金) 12時～ (受付 : 11時45分～、13時30分頃終了予定)
※ 内覧会終了後、14時～21時もご取材していただけます
- ◇場所 : 原価ビストロチーズプラス 京橋店(大阪市都島区東野田町1-2-1)
- ◇内容 : 外観、内観、メニュー撮影、店舗・商品説明、試食・撮影用料理のご提供
担当者インタビュー

誠にお手数ではございますが、ご参加いただける方は下記にご記入のうえ

2022年11月2日(水)15:00までにご返信くださいますよう、お願い申し上げます。

【メディア向け内覧会開催にあたってのお願い】

大変お手数をおかけしますが、マスク着用でお越しください。

当日体調の優れない方は、後日取材日程を調整しますので、ご遠慮下さい。

来店時間 () 時 () 分

御社名

貴媒体名/番組名

御名前 計 () 名

掲載・放送予定日 2022年 () 月 () 日

TEL

E-mail

当日携帯電話

御撮影 有 (スチール/ムービー) ・ 無

個別取材 有 ・ 無

備考