

大阪・箕面の行列店「じゅろく」の新業態が梅田の地下街「Whityうめだ」に登場！
「和韓料理 スンドゥブ専門店 じゅろく別邸」5/29オープン
～牛の大腿骨「モアル」が入った“ワイルド”なスンドゥブ提供～

「和韓料理 スンドゥブ専門店 じゅろく別邸」(大阪市北区角田町梅田地下街2-8 ホワイティ梅田B1F ノースモール)が2023年5月29日(月)、大阪・梅田の地下街「ホワイティうめだ」にオープンします。



「モアル」が入った“ワイルド”なスンドゥブ



店舗外観イメージ

■牛の大腿骨「モアル」が入った“ワイルド”なスンドゥブ提供！！

新業態「じゅろく別邸」は、スンドゥブに特化した専門店です。大阪・箕面、名古屋駅前の2店舗で展開する「和韓料理 プルコギ専門店 じゅろく」では、スンドゥブを求めて連日行列ができる人気メニューです。

スンドゥブのスープは、日本と韓国の伝統出汁をブレンドし、味噌で味わいのバランスを調和させながら数時間煮込んで引き出した旨味が特徴です。オプションで追加できる牛の大腿骨「モアル」(1本＝385円)はコラーゲンを豊富に含み、スープにまろやかさとコクが増します。モアルの骨のくぼみに詰まった肉を削いで食べていただくのがおすすめです。

4段階の辛さを選べるスンドゥブは、固まる前の柔らかな純豆腐が入った「スンドゥブ」(1,650円)やマイルドな味わいの「チーズスンドゥブ」(1,815円)、「ホルモンスンドゥブ」(2,145円)など6種類をご用意します(全てご飯・前菜3種盛り付き)。厚切り豚肩ロースに玉ねぎとしょうゆのソースをからめた「トンテキ」(200グラム、1,320円)もご提供します(ご飯・スープ付き)。

■店舗概要

店名：和韓料理 スンドゥブ専門店 じゅろく別邸
住所：大阪市北区角田町梅田地下街2-8 ホワイティ梅田B1Fノースモール
電話番号：06-6312-3192
営業時間：11時～22時
席数：テーブル18席、カウンター9席
客単価：2,500円
定休日：施設に準ずる
店舗面積：60.9平方メートル
公式Instagram：https://www.instagram.com/juroku_bettei/



店舗内観イメージ

◆ 取材についてのお問合せ先 ◆

「和韓料理 スンドゥブ専門店 じゅろく別邸」広報事務局 担当 = 小村・岡本
電話 = 06-4708-3766 メール = pr@raple.co.jp