



# 高級フレンチ串揚げの新業態！「和」×「フレンチ」の新たな創作串揚げ！ 阪急西宮ガーデンズ プラス館に「ベにゑ」9/21オープン！ ～カジュアルに楽しめる“フレンチ串揚げ”、ランチ限定メニューも～

飲食店を展開する株式会社 The DINING（本社：大阪市北区、代表取締役：平山 英夫）は2023年9月21日（木）、梅田で人気を集める高級フレンチ串揚げ店の新業態「創作串揚 ベにゑ」を阪急西宮駅西側に開業する複合商業施設「阪急西宮ガーデンズ プラス館」1階にオープンします。



「和」の要素を取り入れた“フレンチ串揚げ”



世界各国から厳選したワインも用意

## ■高級フレンチ串揚げの新業態！「和」の要素取り入れたメニュー提供

「創作串揚 ベにゑ」は、阪急西宮駅西側に開業する複合商業施設「阪急西宮ガーデンズ プラス館」1階に出店します。「ベにゑ」は2017（平成29）年、日本初の“フレンチ串揚げ”を提供する業態として大阪・梅田に1号店をオープン。フランス料理の技法「ベニエ」を用いて、外はカリッと、中はふっくらな衣で包み揚げた串揚げを、世界各国から厳選したワインとともにコース仕立てで提供しています。今回は、「和」の要素を取り入れた新業態「ベにゑ」として出店します。

「ベにゑ」では、食材は旬のものを、調味料に酒粕やみそ、醤油などを使い、「和」の味付けに仕上げます。ディナーコースは、7,200円、9,600円の2種類をご用意。ランチでは、コース（5,500円）のほか、サロマ黒牛を使った「ステーキ御膳」（6,050円）やブランド豚の「とんかつ御膳」（4,600円）のランチ限定メニューもご提供します。ランチ、ディナーいずれのメニューも、6種類の前菜を木箱に詰めた「Haco」が付きます。既存のベニエでは体験できない「和」と「フレンチ」の要素が掛け合わさった新たな「串揚げ」をお楽しみください。

## ■店舗概要

名称：創作串揚 ベにゑ  
住所：兵庫県西宮市高松町544 阪急西宮ガーデンズ プラス館1階  
電話番号：0798-31-2226  
営業時間：ランチ＝11時30分～15時・ディナー＝17時～22時  
定休日：月曜定休  
店舗面積：約11平方メートル  
席数：カウンター＝12席、個室＝10席  
客単価：ランチ＝6,000円・ディナー＝1万円



店舗外観

●取材に関するお問い合わせ●

株式会社 The DINING 担当：岩本 聖一

TEL：0798-31-2226 E-mail: beignet.nishikita@gmail.com



## ■メニューのご紹介（一部）

※価格は全て税込

### ・コース料理について

外はカリッと、中はふわっとした衣で包み揚げた串揚げを、「和」の要素を取り入れた新たな“フレンチ串揚げ”としてご提供。



### 【コース】

ランチコース	5,500円
ディナーコース	7,200円
ディナー特別コース	9,600円

### 提供メニュー例

秋刀魚のごぼう巻き、松茸 ヴィネグレッドソース、  
車海老 ゆず、秋鮭 酒粕クリーム など

※旬の食材を使うため、季節によって内容が変わります



提供する“フレンチ串揚げ”イメージ

### ・ランチ限定メニューについて

サロマ黒牛を使った赤身ステーキの「ステーキ御膳」  
(6,050円) やブランド豚の「とんかつ御膳」(4,600円)  
を前菜やご飯とともにご用意します。

### ・Hacoについて

すべてのコース料理につく前菜で、「ローストビーフと焼き茄子」や「いちじくの白和え」など6種類の前菜を木箱に詰めてご提供。

和の「ベニエ」を感じていただける一品です。

※日によって前菜の内容は異なります



「Haco」提供イメージ

## ■運営会社

社名：株式会社 The DINING (ザ ダイニング)

代表取締役：平山 英夫

本社所在地：大阪市北区芝田2丁目2-13日生ビル東館603

電話番号：06-6131-9595

設立：2011年12月

ウェブサイト：<https://thedining.org/>

事業内容：飲食店経営、ケータリング事業

ぜひ、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。ご不明な点はお気軽にお問合せ下さいませ。

●取材に関するお問い合わせ●

株式会社 The DINING 担当：岩本 聖一

TEL：0798-31-2226 E-mail: beignet.nishikita@gmail.com