



飲食店/新サービス/京都

京都・河原町の中華バルで“体験型”新メニュー・手包み焼売 「夜市的点心酒場 好(ハオ) 御幸町店」で5/11(土)提供開始 ～ 自分で包んで好きなトッピングやソースでアレンジ ～

株式会社ORIZON BLUE PARTNERS(本社:京都府京都市下京区、代表:山越 悠登)が運営する中華バル「夜市的点心酒場 好 御幸町店」(京都市中京区御幸町通蛸薬師下ル船屋町363-1 MJビル1階)で2024年5月11日(土)より、お客様が好きな具材を入れて焼売作りを楽しめる「好我包焼売(ハオシュウマイ)」(3個550円・税込)の提供を始めます。



“体験型”新メニュー「好我包焼売」



台湾夜市を再現した店内

■“体験型”中華料理、自分好みにアレンジ

台湾夜市の雰囲気再現した中華バル「夜市的点心酒場 好」は2020年11月、京都・河原町に1号店をオープン(現在は近隣の御幸町店に移転)。姉妹業態も合わせ、京都・大阪に4店舗を展開しています。

料理は中華一筋約30年、「四川料理の父」と言われた陳健民の愛弟子のもとで修行を積んだ料理人が監修した麻婆豆腐や担々麺などの本格四川料理をメインに、点心や酢豚、炒飯など幅広い中華料理を提供します。

新メニュー「好我包焼売」は、お客様自身で豚ひき肉の餡を皮で包み、コーンやエビ、チーズなど6種類から好みのトッピングをのせます。蒸し上がった後は、黒酢、からしマスタード、ネギソース、スイートチリの4種類のソースから好きな組み合わせを選び、熱々の焼売をお楽しみいただけます。

■新メニュー概要

メニュー名：好我包焼売(ハオシュウマイ)

提供開始：2024年5月11日(土)

価格：3個550円(税込)

内容：①豚ひき肉の餡 ②焼売の皮 3枚
③トッピング 6種類(コーン・枝豆・きくらげ・えび・トマト・チーズ)
④ソース 4種類(黒酢・からしマスタード・ネギソース・スイートチリ)



好みの具をトッピングしてアレンジ

■店舗概要

店名：夜市的 点心酒場 好 御幸町店

所在地：京都市中京区御幸町通蛸薬師下ル船屋町363-1 MJビル1階

電話番号：075-231-3020

客単価：3,000円

営業時間：17:00～23:00

定休日：水曜

席数：31席

店舗面積：約40坪

Instagram：https://www.instagram.com/hao_gokoumachi/



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。

【本件に関するお問い合わせ】

株式会社ORIZON BLUE PARTNERS 広報事務局 担当：小村 TEL：06-4708-3766 E-mail：pr@raple.co.jp