

老舗ホテルや有名イタリアンでの経歴を持つ職人歴54年のプロが手がける 阪急十三駅前に「洋食 シバタ」6/27(木)オープン 再開発で注目の十三、ファミリーで楽しめる“王道洋食”

「洋食 シバタ」(大阪市淀川区十三本町1-10-4)が2024年6月27日(木)、阪急十三駅前「十三フレンドリー商店街」内にオープンします。

■職人歴54年の料理人が年齢・性別問わず楽しめる“王道洋食”を追求

「洋食 シバタ」は、京都の老舗ホテルや神戸や大阪の有名イタリアンなどで経験を積み、現在は数々の企業ブランドの商品開発を行う料理人・柴田和彦が手がける洋食店です。自身の原点である“洋食”でたくさんの方に笑顔を届けたいとの思いから出店を決めました。

昔ながらの、どこか懐かしい“王道洋食”10種類以上をご提供します。「ビフテキ定食」(1,400円)やハンバーグ、エビフライ、目玉焼きがのった「A定食」(1,400円)は、ランチにもご利用いただけるライス付きの定食をご用意。このほか、「ビフカツ」(1,500円)や甘酸っぱいソースが特徴の「ポークチャップ」(1,300円)、牛バラ肉をほろほろになるまで煮込んだ「ビーフシチュー」(2,200円)など単品メニューもそろえます。

“レトロ”感のある店内で、お子様からお年寄りまで幅広いお客様に、“王道洋食”をお楽しみいただければと思います。



ビフテキ定食



ビーフシチュー

■メニューのご紹介 (一部)

※価格は全て税込み

・定食メニュー (ライス付き)	
A定食 (ハンバーグ・エビフライ・目玉焼き)	1,400円
ビフテキ定食	1,500円
・単品	
ビフカツ	1,500円
ハンバーグ	1,300円
エビフライ	1,500円
ポークチャップ	1,300円
海老クリームコロッケ	500円
ビーフシチュー	2,200円

■店舗概要

店名：洋食 シバタ
住所：大阪市淀川区十三本町1-10-4
電話番号：06-6390-7161
営業時間：11時～21時
定休日：不定休
客単価：1,500円
店舗面積：63平米 席数：テーブル22席
公式Instagram：https://www.instagram.com/youshoku_shibata/



店舗外観

メディア関係者さま限定で店頭でのご試食もご用意しております。ご不明な点はお気軽にお問合せ下さいませ。

◆ 取材についてのお問合せ先 ◆

「洋食 シバタ」広報事務局 担当 = 小村・岡本
電話 = 06-4708-3766 メール = pr@raple.co.jp