

関西一値段の高い「大人の食堂」がランチ提供スタート
大阪駅・バルチカ03の「食堂 一石三鳥」で11月1日(金)～
高コスパ！厳選素材の王道洋食、駅直結の隠れ家でワンランク上のランチ

＝ メディア試食会のご案内 ＝

開催日時：2024年10月30日（水）・11月5日（火） 各日①11時30分～ ②13時～
※ご都合が悪い場合は、別日程でも対応いたしますのでご相談ください

開催場所：食堂 一石三鳥 大阪 大阪市北区梅田3-2-123 イノゲート大阪 バルチカ03 5階
内容：店舗・料理撮影、ランチご試食、担当者インタビュー など

お申し込み用フォーム



ブライダル仕込みのエンタメ性あるおもてなし・食・空間づくりに定評のある「一石三鳥グループ」（株式会社 Human Qreate/代表取締役：米田 拓史）は2024年11月1日（金）から、JR大阪駅直結の飲食ゾーン「バルチカ03」の「食堂 一石三鳥」でランチの提供を始めます。10月30日（水）と11月5日（火）にメディア試食会を開催しますので、ご多忙の中、恐縮ではございますが、是非ご参加いただけますと幸いです。

■一石三鳥グループ初、高コスパのランチメニューが登場

「食堂 一石三鳥」は7月31日、大阪の人気店が集まる話題の飲食ゾーン「バルチカ03」にオープンしました。寿司、焼き鳥、焼肉、割烹とさまざまなジャンルのグループ店の仕入れ網を活かした旬の厳選素材を贅沢に使い、和と洋、異国情緒が交わる新しい食の世界をお楽しみいただけます。

一石三鳥グループは、2020年10月にオープンした新橋の焼鳥店を皮切りに、現在は東京・大阪・静岡に寿司、割烹料理、焼肉など11店を展開していますが、今回、初めてのランチご提供をスタートします。但馬牛のハンバーグやスペイン産イベリコ豚ベジョータのベーコン、有頭の大海老フライ、ズワイガニのカニクリームコロッケなど厳選食材を使った高コスパの“王道洋食“をご用意しました。

駅直結でありながら、隠れ家のような落ち着いた雰囲気の内店でワンランク上のランチをお楽しみください。



但馬牛の包み焼きハンバーグ



大人のMIXフライ

■ランチメニュー（全3種類）

※価格は全て税込

- ①スペイン最上級イベリコ豚ベジョータのベーコンと日本最上級但馬牛の一石三鳥オリジナル包み焼きハンバーグ 2,000円
- ②大人のMIXフライ 極上大海老フライ、ズワイガニのカニクリームコロッケ、本日の魚フライ with 名物こだわりの日替わりタルタル 2,000円
- ③スペイン最上級イベリコ豚ベジョータのベーコンと日本最上級但馬牛の一石三鳥オリジナル包み焼きハンバーグ & 極上大海老フライと名物こだわりのタルタル 2,800円

【追加メニュー】

- | | |
|------------------|--------------------------|
| ・極上大海老フライ 1,000円 | ・ズワイガニのカニクリームコロッケ 1,300円 |
| ・本日の魚フライ 1,000円 | ・里芋フリット 600円 |
| ・牛タン煮込み 800円 | ・ライス大盛り 200円 |

< 本件に関するお問い合わせ先 >

「食堂 一石三鳥」広報事務局 担当：岡本 TEL：06-4708-3766 EMAIL：pr@raple.co.jp

※価格は税込

■ディナーは五感で楽しむ食のライブパフォーマンス

ディナーは、旬の食材の良さを最大限に引き出したおまかせコース1種類（10品＝13,000円）と10月からスタートしたカジュアルに楽しめるアラカルトメニューをご用意。お客様の目の前で繰り広げられるシェフの匠の技を見ながら料理を味わい、五感で食のライブパフォーマンスをご体験いただけます。コースの最初を飾るのは、当店の名刺代わりの一皿となる北京ダックです。お客様の前で、じっくりと火を通し皮をパリパリに仕上げたアヒルを燻した藁で香り付け。自家製発酵白菜、ブルーベリーソース、レバーパテとともに自家製生地で包んでお召し上がりいただきます。黒毛和牛や漁港直送の海鮮などプレミアムな食材を使った一品や毎月変わる季節のパスタなど全10品を提供。すべての料理には、シェフ渾身のパエリアが登場します。



コースの最初に提供する「北京ダック」

■店舗概要

店名： 食堂 一石三鳥 大阪
所在地： 大阪市北区梅田3-2-123
イノゲート大阪 バルチカ03 5階
電話： 06-6485-8234
営業時間： ランチ 11時30分～15時（LO14時）
ディナー 15時30分～23時（LO22時）
席数： 9席（カウンター席のみ）
定休日： 木曜日
店舗面積： 約15坪
客単価： ランチ 2,000円 ディナー 16,000円
Instagram： https://www.instagram.com/1seki3cho_osaka/



隠れ家のような高級感漂う店舗外観

■代表プロフィール

代表取締役 米田 拓史

1991年11月22日（いい夫婦の日） 大阪市都島区生まれ。

新卒で大手ブライダル企業に就職。24歳でカフェのマネージャーに抜擢され、2年後に不採算店をV字回復させる傍ら営業職も兼務。挙式成約率全国ナンバー1になるが、新型コロナ禍を機に退職。退職日から100日目に一石三鳥の1号店をオープンさせ、予約困難な人気店に。

現在、「一石三鳥」を中心に11店舗の飲食店を運営する。クラウドファンディングサイト「Makuake」にて、飲食部門歴代日本記録となる総額約3億円以上の応援購入を突破しました（10月21日時点）。



「グラングリーン大阪」を望む絶景ビュー

■運営会社

「手の届く高級感」をコンセプトにした上質な“食”を提供し続けます

社名： 株式会社Human Qreate

代表者： 代表取締役 米田 拓史

本社所在地： 東京都港区新橋5-33-5 サミットビル新橋3F

設立： 2021年2月22日

資本金： 1,000万円

業務内容： 飲食店運営、経営代理運営、経営コンサルティング業等

店舗所在地： 東京都（新橋・赤坂・西麻布・勝どき）、大阪府（福島）、静岡県（三島）

H P： <https://humanqreate.com/>

グループInstagram： https://www.instagram.com/1seki3cho_yonezap/



株式会社Human Qreate
代表取締役 米田 拓史

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先 >

「食堂 一石三鳥」広報事務局

担当：岡本

TEL：06-4708-3766

EMAIL：pr@raple.co.jp



「食堂 一石三鳥」広報事務局 宛て

【ご出席返信用紙】

FAX：06-6233-8778

E-mail：pr@raple.co.jp

お申し込みフォーム：<https://forms.gle/9o9Z11GrEGaHxcSp9>

お申し込み用フォーム



「食堂 一石三鳥」メディア試食会のご案内

■開催日時：2024年10月30日（水）・11月5日（火） 各日①11時30分～ ②13時～

※希望多数の場合は、日時の調整をお願いする場合がございます

※ご都合が悪い場合は、別日程でも対応いたしますのでご相談ください

■開催場所：食堂 一石三鳥 大阪（大阪市北区梅田3-2-123 イノゲート大阪 バルチカ035階）

■内覧会詳細：店舗・料理撮影、ランチご試食、担当者インタビューなど

※参加お申し込みは、各日の開催1営業日前15時までにお願いします（土日祝休み）

ご来店日 ①10月30日（水） ・ ②11月5日（火）

ご来店時間 ①11時30分 ・ ②13時

貴媒体名／番組名

御社名

掲載・放送予定日 2024年（ ）月（ ）日

お名前 計（ ）名

TEL

E-mail

当日携帯番号

ご撮影 有（スチール／ムービー／レポーター） ・ 無

個別インタビュー 有 ・ 無