

東京・渋谷のスペイン料理店が関西初進出！

ルクア大阪10階に「セルベサ ジャパン」 4月24日（木）オープン 万博チケット提示でパビリオン内で販売するクラフトビールのサービスも

<メディア内覧会のお知らせ>

- ◇日時：4月23日(水)11時30分～14時00分（受付：11時00分～）
- ◇場所：CERVEZA JPN ルクア大阪（住所：大阪市北区梅田3-1-3 ルクアイーレ10階）
- ◇内容：店舗のご説明、店舗・料理撮影、ご試食、担当者インタビューなど



ワールドリカーインポーターズ株式会社（住所：東京都渋谷区、代表者：今里 尚史）は4月24日（木）、カジュアルビアレストラン「Cerveza JPN（セルベサ ジャパン）」を商業施設「ルクア大阪」10階の「ルクアダイニング」にオープンします。東京・渋谷の1号店に続く2店舗目で関西へは初出店となります。



■パエリアが主役のカジュアルビアレストランが関西初出店！

当店は、パエリア発祥の地であるバレンシアの伝統料理「バレンシアパエリア」を看板メニューにさまざまなスペイン料理を提供するほか、世界各国約30種類のクラフトビールが楽しめるカジュアルビアレストランです。ルクア大阪店は、2024年7月、東京・渋谷にオープンした1号店に続く2店舗目で、関西へは初出店となります。ルクア大阪店では、超・長熟成し旨味を凝縮したスペイン産のガリシア牛を日本で唯一提供するほか、梅田では珍しく、団体旅行客や結婚式の2次会などでも使える130席超のスペースを備えているのが特徴です。
第1弾プレスリリース：<https://www.prdesse.com/posts/view/21491>

■万博開催記念！万博チケット提示でパビリオン内でも販売するクラフトビールを1杯サービス

大阪で開催される万博を商機と捉え、当店では特別サービスをご提供いたします。万博チケットをご提示いただいた方を対象に、万博パビリオン内（ドイツ）で提供される予定のビールと同じものを1杯プレゼントする企画を実施。本場と同じ生樽から注ぐスタイルでご提供します。この企画を通して梅田から万博の成功を祈るとともに盛り上げることができればうれしいです。

実施期間：2025年4月24日（木）～10月31日（金）

対象：万博チケットをご提示いただいた方
（スマートフォンの画面ご提示でOK）

内容：万博チケットのご提示で①ドイツ「ホフブロイ・ミュンヘンヴァイス」もしくは②ベルギー「ブルグス ソット ブロンド」の2種類から好みのものを一杯プレゼント
※利用は万博来場日の前後1週間以内に限り
※1人につき1回のみ



●取材に関するお問い合わせ●

CERVEZA JPN ルクア大阪 広報事務局 担当：辻本・田村
TEL：06-4708-3766 E-mail:pr@raple.co.jp



Paella & Craft Beer

CERVEZA JPN

■メニューのご紹介

※価格は税込みです



◎ご予約・数量限定！※5月中旬よりご予約を承ります！

サグラダ・ファミリア アフタヌーンティーセット

お一人様5,500円（2名様より承ります）

スペインの観光名所「サグラダ・ファミリア」をイメージしたアフタヌーンティーセットです。サグラダ・ファミリアの神秘的かつ芸術的な要素をアフタヌーンティーで再現。

乾杯スパークリングワイン&目の前でカットする『スペイン産イベリコ豚の原木生ハム』付き。

旬のフルーツをスイーツに。イベリコピンチョスやミニパエリアなどスペインの人気メニューをのせた心華やぐアフタヌーンティーセットです。



◎ガリシア牛の骨付き熟成リブローズグリル（チュレタ）

27,478円（約800グラム）

「チュレタ」とは、骨付き肉を肉汁が逃げないようにじっくりと焼くスペイン独自のステーキの焼き方・食文化です。当店では、スペインにおける牛肉の最上位にあたる48カ月以上育てたメス牛「バカ」を使います。表面は高温で焼くためサクッとした食感に、中はじっくりと火を入れるため肉の旨味を凝縮した味わいに仕上がります。肉質、調理法ともにこだわり抜いた一品をぜひお召し上がりください。



◎バレンシアパエリア

M（2人分）：3,498円

L（3～4人分）：5,478円

当店を代表するパエリア。鶏の手羽、ウサギ、エスカルゴ、インゲン豆などを使用し、パエリア発祥の地・バレンシア伝統の味を再現いたしました。

※その他のパエリア、Mサイズ（2人分）を2,178円～ご用意しております！

■店舗詳細

店舗名：CERVEZA▲JPN（セルベサ・ジャパン）▲ルクア大阪 ※▲は半角スペース

住所：大阪市北区梅田3-1-3 ルクアイーレ10階「ルクアダイニング」

電話：06-6151-1562

営業時間：11時～23時

席数：134席（テーブル=126席、カウンター=8席）

店舗面積：75坪

定休日：施設に準じる

HP：<https://www.zato.co.jp/restaurant/cerveza/umeda/>

●取材に関するお問い合わせ●

Cerveza JPN ルクア大阪 広報事務局 担当：辻本・田村

TEL：06-4708-3766 E-mail:pr@raple.co.jp

ご出席返信シート送付先

【FAX】 06-6233-8778

【MAIL】 pr@raple.co.jp

【お申込みフォーム】 <https://forms.gle/XvkhpvQovUf93xSMA>



「Cerveza JPN ルクア大阪」メディア内覧会のお知らせ

日時：4月23日(水) 11時30分～14時00分（受付：11時00分～）

場所：CERVEZA JPN ルクア大阪（住所：大阪市北区梅田3-1-3 ルクアイーレ10階）

内容：店舗のご説明、店舗・料理撮影、ご試食、担当者インタビューなど

※誠にお手数ではございますが4月22日(火)15時までに返信をお送りくださいますよう、お願い申し上げます。

貴媒体名／番組名

貴社名／貴部署名

掲載・放送予定日 2025年 () 月 () 日

御名前 計 () 名

TEL／FAX

E-mail

当日ご連絡先

御撮影 有（スチール／ムービー）・無

個別取材のご希望 有 ・ 無

ご質問・ご要望