

ルーフトップバーで過ごすビアガーデン！ 南国の大人な空間と絶品創作和食でおもてなし

2025年4月1日から3種類のコース(5,500円～)を提供開始！

大阪市福島区に位置する「le'a craft ROOFTOP BAR & RESTAURANT(レアクラフト～ルーフトップバー&レストラン～)」は、緑溢れるリゾート感のあるテラス席にて2025年4月1日から創作和食を中心とした3つのコースと飲み放題(漬け込み酒やクラフトビール)をお楽しみいただけるビアガーデンを開催いたします。

「le'a craft ROOFTOP BAR & RESTAURANT(レアクラフト～ルーフトップバー&レストラン～)」のビアガーデンでは、都会の喧騒を忘れられる緑あふれる空間で、創作和食と漬け込み酒を楽しむ特別なひとときをご提供いたします。

また、仲間と語り合う日常的な集いにも特別な日のご褒美にもふさわしい「いけてる大人のたまり場」をご提供いたします。

■ビアガーデンの特徴

・開放感溢れるテラス席で非日常の体験

シンガポールの某有名ホテルの空間デザインにも携わった経験のあるハイセンスなデザイナーが手掛ける空間はまさにChill(チル)。お店のドアを開けるとすぐ目の前に広がるテラス席は、ビアガーデンとしてご利用頂けます。

当店は、テラス席でありながらドーム型のテントがついているため雨の日もご利用可能です。



・選べる3つのビアガーデンコースをご用意

香りを楽しむ燻製カルボナーラを中心にBBQ要素の残る焼き野菜やハーブのソーセージをご用意しました。

クラフトビールや20種類以上の漬け込み酒を片手にテラス席でのひとときをご堪能ください。



・1人前:5,500円～(2名～20名様までご利用可能)

コース内容

【Aコース】7,500円

- ・彩野菜のグリーンサラダ
- ・あて3種
- ・le'a craftの唐揚げとフライドポテト
- ・こだわりの肉料理
ビールに合う骨付きソーセージ
ハーブのソーセージ
豚の角煮
焼き野菜
- +テレビ番組でも紹介された当店人気の燻製カルボナーラ
- +漬け込み酒20種類以上とクラフトビール飲み放題

【Bコース】6,500円

- 上記彩野菜のグリーンサラダから焼き野菜までの料理
オプションとして、燻製カルボナーラor漬け込み酒全種類のどちらかを選択
+クラフトビール3種類追加

【Cコース】5,500円

- 上記彩野菜のグリーンサラダから焼き野菜までの料理

※コースにより内容・価格が変動する場合がございます。

※予約時間の5時間前まで予約可能です。直前の予約は電話相談をお願いします。

■店舗情報

le'a craft ROOFTOP BAR & RESTAURANT(レアクラフト～ルーフトップバー&レストラン～)

住所:大阪府大阪市福島区福島1丁目2-35 PINEBROOKLYN 3F 西館

電話:06-6867-9188

営業時間:11:30～24:00(ランチ11:30～18:00/ディナー18:00～24:00)

公式サイト:HP:<http://leacraft-osaka.com>

■会社概要

名称:株式会社フレンドシップ

所在地:大阪府大阪市福島区福島 1-6-29

設立:平成30年2月26日

資本金:200万円

代表者:林文臣

株式会社フレンドシップは、「思い描いたとおりに人生は創れる」を信念に、「可能性と必要性」のもと、次の3項目を実現します。

- 1.全ての人々が自分の可能性にチャレンジできるフィールドをご提供します。
- 2.人や地域のつながりを大切に、共に新しい価値を創造します。
- 3.多様化する社会ニーズを捉え、企業としての社会的責任を果たします。

ご縁を紡いだ先にある、皆様の想いを事業という形で実現していきます。海外出張、キッチンカーやルーフトップバーの運営などの飲食事業、イベント運営事業、温活専門店の運営、講演会の講師など多岐にわたり事業を展開中。

※代表 林文臣の経歴について、詳しくはnoteをご参照ください (<https://note.com/frendship>)。

■お問い合わせ

担当者: 伊藤 / 羽田

電話: 06-6867-9188

メール: info@leacraft-osaka.com