

京都で人気の『都野菜 賀茂』に新ブランド！ 「KAMO 梅田店」が NU 茶屋町 9 階に 2025 年 7 月 28 日オープン

～健康にいいものを、健康にいいだけ。野菜が主役のライフスタイルレストラン～
をコンセプトにした「KAMO 梅田店」。梅田で ¥1,570（税込）～ビュッフェが楽しめる！
しかも、沖縄発「ブルーシールアイスクリーム」全 6 種が + ¥500（税込）で食べ放題！

■リーズナブルな価格で、ランチ・ディナーが食べ放題

平日はランチ ¥1,570（税込）・ディナー ¥1,750（税込）で、旬の野菜を中心としたお料理が食べ放題。
夏の心と身体に元気を満たしてくれる「KAMO」で、とっておきの“美味しいひととき”をお楽しみください。

■KAMO 特製しみしみ台湾式ハンバーガーを旬野菜と一緒に

台湾の伝統料理であり、現地で広く親しまれているソウルフード「刈包（カーポウ）」。24 時間かけてじっくり旨味を染み込ませた豚肉とお好きな旬サラダを、ふんわりとした半月型の蒸しパンに包んで食べます。ジューシーな肉の旨味とさっぱり野菜のバランスが絶妙。ビタミン豊富で夏の身体に嬉しい一品です。お好みの具材を挟んでハンバーガー感覚でお楽しみください。



■ブルーシールアイスクリーム、などオプションも充実

オプションメニューでも特におすすめなのが、沖縄発・ブルーシールアイスクリームの食べ放題（¥500 税込）。暑さで火照った身体をひと口ごとにクールダウンしてくれる、まさに夏のご褒美です。さらに、京都産の京丹波牛と京都丹波鶏を使った「すき焼き」「しゃぶしゃぶ」など、他オプションも充実。今年 12 月末までアルコール&フリードリンクが半額の ¥590（税込）とお得です。



【公式サイト】 <https://nasukamo.net/umeda/>

<報道関係の方からのお問い合わせ先>

株式会社 MAPPY LABO（マッピーラボ）

お問い合わせフォーム：<https://nasukamo.net/contact>



@kamovege



#KAMOベジタブル

■「KAMO」を手掛けた「都野菜 賀茂」とは？



■「野菜を主役にした食」のこだわりを、さらに一歩進めたい

今回オープンする新ブランド「KAMO」を手がけたのは、京都と大阪を拠点に展開するビュッフェレストラン「都野菜 賀茂」。京都の恵みをいっぱいを受けた朝採りの野菜を心までおたのしみいただけることを、コンセプトにしています。昼夜の寒暖差が大きい京都盆地の気候は、野菜の甘みや旨みをぎゅっと引き出してくれます。その美味しさにあふれた野菜のなかでも、「都野菜 賀茂」は有機・無農薬/減農薬にこだわったものを厳選して仕入れています。

「都野菜 賀茂」がこれまで培ってきた「野菜を主役にした食」へのこだわり。

「KAMO」では、その想いを受け継ぎながら“健康にいいものを、健康にいいだけ”というコンセプトのもと、さらに一歩進んだアプローチで取り組んでいきたいと考えています。

■KAMO 梅田店について

店舗名：KAMO 梅田店 公式サイト：<https://nasukamo.net/umeda/>

営業時間：ランチ 11:00～16:00 / ディナー 17:00～22:00

住所：〒530-0013 大阪府大阪市北区茶屋町 10-12 NU 茶屋町 9 階

■株式会社 MAPPY LABO について

社名：株式会社 MAPPY LABO HP：<https://mappy-labo.com/>

本社所在地：〒600-8095 京都市下京区東洞院通綾小路下る扇酒屋町 276

代表取締役：東元 大喜（野菜ソムリエ）

■本プレスリリースに関するお問い合わせ先

株式会社 MAPPY LABO

お問い合わせフォーム：<https://nasukamo.net/contact>

※電話での対応をご希望の方は、フォームより「電話希望」と記載いただければ、折り返しご連絡いたします。



<報道関係の方からのお問い合わせ先>

株式会社 MAPPY LABO（マッピーラボ）

お問い合わせフォーム：<https://nasukamo.net/contact>



@kamovege



#KAMOベジタブル