

堺東エリア初！？経営者が本気で考えた全席完全個室の焼肉店 大阪・堺東に「焼肉 銀翠苑」3月5日（木）グランドオープン 逆さいなり“SAKAI NO INARI”のおみや付き！最後まで妥協のないおもてなしを

＜メディア内覧会のお知らせ＞

◇日時：3月3日(火)11時30分～13時30分（受付：11時15分～）

◇場所：焼肉 銀翠苑

（住所：堺市堺区北瓦町2-1-9 エルブレイス堺東5F）

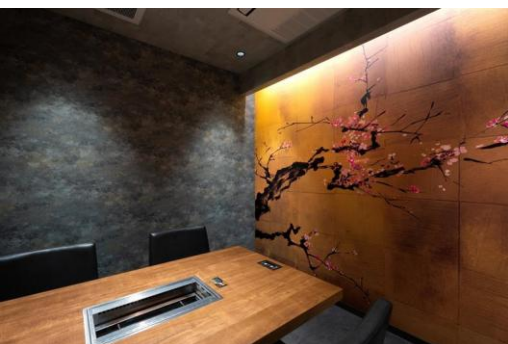
◇内容：店舗のご説明、店舗・料理撮影、ご試食、担当者インタビューなど

◇お申込みフォーム：<https://forms.gle/KgrbRdpptFThALiV8>



お申込みフォーム

全席完全個室の焼肉店「焼肉 銀翠苑」（住所：堺市堺区北瓦町2-1-9 エルブレイス堺東5F）が3月5日（木）、大阪・堺東にオープンします。経営者がプロデュースする会食・接待需要に特化した店舗となり、堺東エリアで全席完全個室の飲食店は当店のみ（※当社調べ）となります。料理は和牛を主役にしたコースのみで展開。さらに、お土産として豪華食材をのせた逆さいなり「SAKAI NO INARI（さかいのいなり）」もご提供いたします。



和をイメージした4名様用の個室



タレ焼き「本日の和牛特選部位」



おみや「SAKAI NO INARI」

■堺東エリア初!?会食・接待需要に対応した全席完全個室の焼肉店

「焼肉 銀翠苑」は、全席完全個室の焼肉店です。当店のオーナーは仕事柄、会食や会合に参加する機会が多くありますが、活動圏内である堺東エリアには、“全席完全個室”の飲食店がほとんどありません。「プライバシーが保たれた上質な食空間がこの街にも必要」と感じていたことから、その需要を形にするべく開業に踏み切りました。当店では、南大阪エリアで働く方々の会食・接待需要をメインに据えるほか、近隣でのホテル開業等の影響で増加が見込まれる外国人観光客もターゲットに、質の高い食体験の提供を目指します。

各部屋は、シーンに合わせてお選びいただけるように設計。2名様用の部屋は豪華な金箔を思わせるデザインに仕上げたほか、4名様用の部屋には、壁に桜や梅を描き日本らしさを表現しました。また、最大8名様でご利用いただける大部屋もご用意しております。全ての部屋には、無煙コースターを設置し、ゆとりある座席配置を採用しました。伝統的な和の意匠とモダンな機能美を融合させ、究極の接待・会食空間を実現しています。

■1万円～4段階で和牛が主役のコース料理をご用意！“逆さいなり”「SAKAI NO INARI」のおみや付き

料理は、和牛を使った4種類のコース（税込1万1,000円～）をご用意。塩タンや特選部位、濃厚な卵黄と特製タレが絡み合う「焼きすき菜包み」など、部位ごとの魅力を引き出した逸品の数々をご提供いたします。締めくくりには、世界で愛される「ハーゲンダッツ」のアイスクリームをそろえ、6種のフレーバーからお好みのものをお選びいただけます。さらに、お土産として「SAKAI NO INARI」もご用意。ローストビーフや和牛のしぐれ煮、イクラなど、贅沢な食材で彩った“逆さいなり”をお持ち帰りいただき、最後まで妥協のないおもてなしを形にしました。

●取材に関するお問い合わせ●

「焼肉 銀翠苑」広報事務局 担当：小村・辻本 TEL：06-4708-3766 E-mail:pr@raple.co.jp

■コース料理のご紹介

※価格は全て税込

「月（つき）」「華（はな）」「極（きわみ）」「皇（すめらぎ）」（神戸牛）のコース4種類をラインナップ。
全コースにお土産として豪華食材をのせた逆さいなり「SAKAI NO INARI」をお持ち帰りいただけます。

『月』 1万1,000円	『華』 1万3,200円	『極』 1万6,500円	『皇』（神戸牛コース） 3万3,000円
①前菜 キムチの盛り合わせ	①前菜 キムチの盛り合わせ	①前菜 キムチの盛り合わせ	①前菜 キムチの盛り合わせ
②肉前菜 和牛と季節の一品	②肉前菜 和牛と季節の一品	②肉前菜 和牛と季節の一品	②肉前菜 神戸牛と季節の一品
③塩焼 特選タン	③塩焼 特選タン	③塩焼 特選タン	③塩焼 神戸牛特選タン
④サラダ 季節の彩り野菜	④サラダ 季節の彩り野菜	④サラダ 季節の彩り野菜	④サラダ 季節の彩り野菜
⑤焼き一品 和牛焼きすき菜包み	⑤焼き一品 和牛焼きすき菜包み	⑤焼き一品 和牛焼きすき菜包み トリュフソース	⑤焼き一品 神戸牛焼きすき菜包み トリュフソース
⑥椀物 季節のおすまし	⑥椀物 季節のおすまし	⑥季節の一品 シェフ本日の特選	⑥季節の一品 シェフ本日の特選
⑦タレ焼 本日の和牛特選部位	⑦タレ焼 本日の和牛特選部位	⑦椀物 季節のおすまし	⑦椀物 季節のおすまし
⑧締め一品 一口冷麺	⑧追いの一品 お好みの一品	⑧タレ焼 本日の和牛特選部位	⑧タレ焼 本日の神戸牛特選部位
⑨甘味 選べる冷菓	⑨締めの一品 一口冷麺	⑨肉寿司 和牛肉寿司	⑨肉寿司 神戸牛肉寿司
⑩おみや SAKAI NO INARI	⑩甘味 選べる冷菓	⑩追いの一品 お好みの一品	⑩追いの一品 お好みの一品
	⑪おみや SAKAI NO INARI	⑪締めの一品 一口冷麺	⑪締めの一品 一口冷麺
		⑫甘味 選べる冷菓	⑫甘味 選べる冷菓
		⑬おみや SAKAI NO INARI	⑬おみや SAKAI NO INARI



■「焼肉 銀翠苑」詳細

住 所：堺市堺区北瓦町2-1-9 エルプレイス堺東5F

電話番号：072-275-9088

営業時間：17時～24時（L.O.料理22時）

席 数：18席 完全個室（2人×1室・4人×2室・8名×1室）

店舗面積：約20坪

定休日：月曜

公式インスタグラム：https://www.instagram.com/ginsuien_official/

●取材に関するお問い合わせ●

「焼肉 銀翠苑」広報事務局 担当：小村・辻本 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/yyUx2yYFdBMQ1DeEA>



お申込みフォーム

「焼肉 銀翠苑」メディア内覧会のお知らせ

日時 : 3月3日(火)11時30分～13時30分 (受付 : 11時15分～)

場所 : 焼肉 銀翠苑

(住所 : 堺市堺区北瓦町2-1-9 エルプレイス堺東5F)

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3月2日(月)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

2026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

ご質問・ご要望