

通天閣徒歩1分。“日本の肉文化を一晩で味わう” オールインワン型ジャパンミート体験レストラン誕生

3月5日(木) 11:00~「ステーキ&ハンバーグKING」NEW OPEN!

株式会社HASSIN(本社:大阪府大阪市浪速区恵美須東、代表取締役社長:東 直人)は、2026年3月5日(木)新世界エリアに「ステーキ&ハンバーグKING」(住所:大阪市浪速区恵美須東2-3-14新世界ジャンボ2階)をオープンいたします。



大阪・新世界、通天閣から徒歩1分の場所に「ステーキ&ハンバーグKING」がオープンいたしました。国内外から多くの観光客が訪れるこの街で、日本が誇る肉料理と海の幸を一度に楽しめる体験型ステーキハウスとして誕生しました。

主役となるのは、鉄板で調理する国産牛のサーロイン・フィレステーキ、そして黒毛和牛100%のハンバーグ。黒毛和牛はあえてA4等級を使用。サシの華やかさだけを追求のではなく、脂と赤身の調和を大切にしました。噛むほどに広がる旨みと、すっと消えていく後味の軽やかさ。その絶妙なバランスが、最後のひと口まで心地よい満足感を生み出し、重たさを残さない心地よい余韻が特長です。海外ゲストはもちろん、日本国内の美食層にとっても“食べ疲れしない和牛”として高い満足度を提供します。最後まで美味しく味わえる一皿として、幅広い世代のお客様に和牛体験をお楽しみいただけます。

ディナーでは、しゃぶしゃぶやすき焼きもご用意。黒毛和牛のほか、国産黒豚、博多地鶏から選ぶことができ、日本ならではの鍋文化も体験していただけます。鉄板焼きの豪快さと鍋料理の繊細さを同時に楽しめるのも大きな魅力です。さらに、あわびやオマール海老、伊勢海老、タラバガニなどの海鮮料理も追加注文が可能。併設の人気海鮮酒場「ジャンボ釣船つり吉」の生け簀から選ばれた新鮮な魚介を鉄板で焼き上げます。肉と海鮮を組み合わせた豪華なテーブルコーディネートにも対応し、特別なディナーシーンにも最適です。

店内には大きな鉄板を囲むカウンター席を設け、シェフが目の前で焼き上げるパフォーマンスを間近で体感いただけます。総席数は101席を備え、団体旅行やインセンティブツアーなどの大人数利用にも柔軟に対応可能です。ランチは1,980円~8,500円、ディナーは5,000円~17,000円。観光の合間のひとときから特別な夜まで、さまざまなシーンに寄り添います。

新世界エリアでの鉄板ステーキ業態の出店は初となり、観光地立地でありながら料理のクオリティには一切妥協せず、「観光客向け」にとどまらない本格志向を追求。国内外すべてのお客様にご満足いただけるステーキハウスとして、新世界の新たな食の拠点を目指します。

●取材に関するお問い合わせ●

株式会社Collection PR事務局 担当:濱野・高尾・西脇 E-mail: info@collection-grp.com

◆おすすめコースメニュー

※価格は税抜き表示

Lunch Course



黒毛和牛100%ハンバーグ&ステーキランチ ステーキは選択可能

黒毛和牛サーロインステーキ
100g ¥4,500/150g ¥6,000/200g ¥7,500
黒毛和牛フィレステーキ
100g ¥5,000/150g ¥6,500/200g ¥8,500
黒毛和牛サイコロステーキ
100g ¥4,000/150g ¥5,000/200g ¥6,500

+ランチサラダ/焼き野菜三種盛り/香の物
/白ご飯またはパン/赤だし

Dinner Course



海の幸+ステーキディナーコース ステーキは選択可能

黒毛和牛サーロインステーキ
100g ¥10,000/150g ¥12,000/200g ¥14,000
黒毛和牛フィレステーキ
100g ¥13,000/150g ¥15,000/200g ¥17,000
黒毛和牛サイコロステーキ
100g ¥8,000/150g ¥10,000/200g ¥12,000

+海の幸盛り/白ご飯/前菜/サラダ/焼き野菜盛り
もやしソテー/香の物/赤だし/デザート

◆アラカルトメニュー

※価格は税抜き表示



カキフライ(2個)
1,200円



オマール海老
3,000円



黒毛和牛スープ茶漬け
1,500円

■「ステーキ&ハンバーグKING」店舗概要

店名：ステーキ&ハンバーグKING (ステーキアンドハンバーグキング)
住所：大阪市浪速区恵美須東2-3-14新世界ジャンボ2階
営業時間：11:00~23:00 (L.O.22:00)
席数：101席(カウンター15席、テーブル86席)
定休日：無し

■会社概要

会社名：株式会社HASSIN
代表者：東 直人
住所：大阪府大阪市浪速区恵美須東2-1-22



是非、貴社媒体でお取り扱い頂きますようお願い申し上げます。ご不明点などございましたらお気軽にお問い合わせくださいませ。

●取材に関するお問い合わせ●

株式会社Collection PR事務局 担当：濱野・高尾・西脇 E-mail: info@collection-grp.com