報道関係者各位
PRESS RELEASE

新店情報/チーズ/高知

2026年10月27日
株式会社THAN

四国初出店！原価でドリンクが飲める創作チーズ料理店
「原価ビストロチーズプラス高知」11/17(火)オープン

ハイボール64円、ソフトドリンク1円！原価、いや原価以下？二度見してしまうドリンク価格

■　メディア内覧会のお知らせ　■

開催日時：11月16月（月）14：00スタート　※所要時間約1時間半
開催場所：原価ビストロチーズプラス 高知
（高知県高知市帯屋町2丁目2番13-3 PICCOLOビル1・2階）
内　　容：店舗・料理撮影、店舗・メニュー説明、試食のご提供、担当者インタビュー
お申し込みフォーム：https://forms.gle/EF9c9w33hWk4E1Wf7

お申し込みフォーム

飲食店を運営する株式会社THAN（本社：京都府京都市、代表取締役：織田 裕貴）は2026年11月17日（火）、創作チーズ料理と原価でドリンクが楽しめるビストロ「原価ビストロチーズプラス 高知」（高知県高知市帯屋町2丁目2番13-3 PICCOLOビル1・2階）をオープンします。
オープンに先立ち、11月16日（月）にメディア様向けの内覧会を開催しますので、是非ご参加くださいませ。

創作チーズ料理を提供する本格ビストロ

看板メニュー「生ハム温玉シカゴピザ」

約120種類お酒を全て原価で提供

■高知の呑んべえ大歓喜！飲む人も飲まない人も両方お得

京都発祥で関西を中心に店舗を展開する「原価ビストロチーズプラス」は、「チーズ+何か」をコンセプトにフレンチの技法を使った創作チーズ料理店です。当店の最大の特徴は、ハイボール＝64円～、サワー＝75円～、生ビール＝260円、なみなみスパークリング＝539円というほぼ原価でお酒を提供していることです。この度、酒類消費量が全国トップクラスを誇る高知県に、四国初出店となる店舗をオープンします。さらに、ソフトドリンク（6種）は原価以下の1円で、お酒が苦手な方にも多くご来店いただいています。

チーズは、フランスやイタリアなど世界各国から約10種類をそろえています。生地を切るとチーズが流れ出す不動の人気ナンバー1の「生ハム温玉シカゴピザ」（2,398円）をはじめ 、チーズの種類を選べる「チーズフォンデュ」（2種、1,595円～）、フライドポテトの上にチェダーチーズと半熟卵、さらに削りたてのパルミジャーノをたっぷりかけた「天使のチーズフライドポテト」（990円）など創作チーズ料理をラインナップ。赤ワインソースがジューシーな赤身肉の旨味を引き立てる「厳選牛赤身のステーキ 赤ワインソース」（2,189円）、パルメザン・レッドチェダー・グラナパダーノの3種類のチーズをトッピングした「チーズ!チーズ!チーズ!カルボナーラ」（1,639円）など約70種類のメニューをご用意しています。お通しは、550円で自家製フォカッチャが食べ放題です。

当店では、お酒は原価、ソフトドリンクは1円という、思わずメニューを二度見してしまいそうな価格でドリンクを提供しています。物価高などで財布の紐が堅くなりがちですが、価格を気にせずお酒やお食事を楽しんでいただきたいと思います。

※価格は全て税込

＜　取材に関するお問い合わせ　＞
『株式会社THAN』 広報事務局　　担当：岡本　　TEL：06-4708-3766　　EMAIL：pr@raple.co.jp

■フードメニューのご紹介（一部）

※価格は全て税込

シカゴピザ、チーズフォンデュなどの創作チーズ料理から肉料理、デザートまで、約70種類そろえています。

チーズプラスのオードブル盛り合わせ(990円)

生ハムとマスカルポーネフルーツ(1,089円)

天使のチーズフライポテト(990円)

クワトロチーズフォンデュ(1,859円)

厳選牛赤身のステーキ 赤ワインソース(2,189円)

チーズ!チーズ!チーズ!カルボナーラ!(1,639円)

■ドリンクメニューのご紹介（一部）

550円のお通し(フォカッチャ食べ放題付き)をいただくことで、約120種類のお酒をほぼ原価、ソフトドリンクは1円でご提供します。ソムリエ監修のチーズや肉に合うボトルワインも豊富にそろえています。2時間の飲み放題は990円～。

【アルコール】

・ハイボール　64円～　・サワー　75円～　・生ビール　260円　・カクテル　156円～　・焼酎　86円～

・ボトルワイン　2,200円～　・なみなみスパークリングワイン　539円　・グラスワイン(赤・白)　315円～

【ソフトドリンク】

・コーラ　・ジンジャーエール　・オレンジジュース　・グレープフルーツジュース　・カルピス　・ウーロン茶　各種1円

■店舗概要

店名　：原価ビストロチーズプラス 高知
所在地　：高知県高知市帯屋町2丁目2番13-3 PICCOLOビル1・2階
電話番号：088-854-3305
営業時間：平日＝17：00～23：30
　土曜・日曜・祝日＝11：30～15：00、16：00～23：30
席数　：76席（テーブル66席・カウンター10席）　※別途、テラス席あり
客単価　：3,000円
店舗面積：約41坪
定休日　：不定休

■会社概要

社名　：株式会社THAN（サン）　代表取締役：織田 裕貴
本社所在地：京都市下京区立売西町66 京都証券ビル405　設立　：2017年4月2日
業務内容　：飲食店運営（全41店舗）、飲食店コンサルティング、SNS運営サポート、インバウンド事業
運営店舗　：原価ビストロチーズプラス（10店舗、FC14店舗）　Cheese Plus PIZZA&GRILL (2店舗)
原価酒場けいすけ（1店舗）　肉屋の台所 京都木屋町ミート（1店舗）　sinoa（1店舗）
Italian bar Kyoto kimuraya（1店舗）　てんぷぅ（1店舗）　FULL MOON（1店舗）
～京to串to揚～　和紋（1店舗）　と（1店舗）　四五＝ノ（1店舗）
NO LIMIT（1店舗）　中華ダイニング きょうか亭（1店舗）　ITALIAN BAR CORNI（1店舗）
京風おでんto寿司 みちしるべ（1店舗）　酒場 あかり堂（1店舗）　炊と酒SUITO（1店舗）
ウェブサイト：　https://than.co.jp/

＜　取材に関するお問い合わせ　＞
『株式会社THAN』 広報事務局　担当：岡本　TEL：06-4708-3766　EMAIL：pr@raple.co.jp

「株式会社THAN」広報事務局　宛

【ご出席返信用紙】

FAX：06-6233-8778　・　E-mail：pr@raple.co.jp

お申し込みフォーム：https://forms.gle/EF9c9w33hWk4E1Wf7

お申し込みフォーム

「原価ビストロチーズプラス 高知」メディア試食会のご案内

◇日時　：　11月16日（月）　14：00スタート　　※所要時間約1時間半

◇場所　：　原価ビストロチーズプラス 高知
（高知県高知市帯屋町2丁目2番13-3 PICCOLOビル1・2階）

◇内容　：　店舗・料理撮影、店舗・メニュー説明、試食のご提供、担当者インタビュー

誠にお手数ではございますが、ご参加いただける方は下記にご記入のうえ

11月13日（金）17：00までにご返信くださいますよう、お願い申し上げます。

※ご都合が悪い場合は、別日程でもご取材いただけます。スケジュール等ご相談ください。

御社名	
貴媒体名/番組名	
御名前	計（　　）名
掲載・放送予定日	2026年　（　　）月（　　）日
TEL	
E-mail	
当日携帯電話	
御撮影	有（スチール／ムービー）　・　無
個別取材	有　・　無
備考	