

不二家 NEWS RELEASE

報道関係各位

2019年7月4日
株式会社 不二家
株式会社不二家フードサービス

鳥取和牛 **大山** 希少な鳥取和牛やこだわりの鳥取県産食材を使用
鳥取和牛 大山 不二家心齋橋本店
2019年7月14日(日)オープン

株式会社不二家フードサービス（本社：東京都文京区、社長：木下 常光。不二家子会社、外食専門会社）より、2019年7月に開業する新業態店舗をご紹介します。

■鳥取の素材をふんだんに使用した鉄板料理と空間で特別なひとときを



●鳥取和牛イメージ

2019年7月14日(日)、大阪・心齋橋筋の不二家心齋橋ビル2階に「鳥取和牛 大山 不二家心齋橋本店」がオープンします。

不二家は鳥取県と「食のみやこ鳥取県」等に関する協定を結んでおり、鳥取県協力のもと、自然の恵み豊かな鳥取の食材を使用した鉄板焼きレストランとして展開します。

知られざる希少和牛である鳥取和牛をメインに、鳥取直送の魚介、季節の旬野菜をお客様の目の前で焼き上げます。

鳥取和牛

日本四名山「大山」の麓の恵まれた自然環境で育った和牛。
オレイン酸の含有率が高く、赤身と脂のバランスが絶妙。脂の融点が低くまろやかな味わい。



店舗の内装は、鳥取から取り寄せた智頭杉材、因州和紙を随所に使用し、和モダンを感じさせる落ち着いた雰囲気を演出しました。

大事な人とのひとときや、記念日、大切なビジネスシーンなど、さまざまな場面でご利用いただけるくつろぎの空間で、最高級の鉄板料理に舌鼓を。

●店舗イメージ



●店舗外観イメージ

【店舗概要】

店舗名	鳥取和牛 大山 不二家心齋橋本店
所在地	大阪府大阪市中央区心齋橋筋 2-2-23 不二家心齋橋ビル 2階
客席数	48席
営業時間	11:00~23:00(L.O.21:30) 年中無休 平日限定ランチメニュー 11:00~15:00(受付) ※土日祝はランチメニューの提供なし
T E L	06-6211-9813

■鳥取の旬の味わいを大阪で堪能



●食材イメージ

夏の山陰を代表する甘みの強い「白イカ」や究極の味覚「岩牡蠣」をはじめ、地元以外にはほとんど出回らない「モサエビ」、冬の鳥取ならではの「松葉ガニ」など、鳥取直送の新鮮な魚介を提供。

また、鳥取県産の旬野菜や果実は、ねばりが強い鳥取野菜の「ねばりっこ」、旨味を凝縮させた高級ブランドしいたけ「鳥取茸王」、鳥取を代表する味覚の「二十世紀梨」などをご用意します。



●コースメニューイメージ

※右記のコースの写真ではありません。

ランチはほかに¥4,000、¥7,000、¥12,000 のコース、ディナーはほかに¥6,000、¥9,000、¥15,000、¥25,000 のコースもございます。

メニュー例 クイックリーランチコース ¥2,500

- ・季節のサラダ
- ・季節の野菜を鉄板調理にて
- ・大山シェフ吟味の鳥取和牛ミックスカットステーキ
- ・鳥取県産水温熟成きぬむすめと味噌汁
- ・水温熟成コーヒーまたは厳選紅茶

鳥取贅沢づくし特別コース(ディナー) ¥18,000

- ・境港直送紅ずわい蟹のオードヴル
- ・鳥取賀露産モサエビのビスク仕立て
- ・鳥取県産鮑の岩塩蒸し鉄板料理
- ・鳥取県産の野菜を鉄板調理にて
- ・鳥取和牛ヘレとロース
- ・旬の野菜サラダ
- ・境港産紅ずわい蟹ピラフ
- ・季節のフルーツを添えたデザート
- ・水温熟成コーヒーまたは厳選紅茶

突き抜ける和牛の風味、とろけるような繊細な舌触り、芸術的な肉質のきめ細やかさを感じていただける鉄板料理を目指して。「鳥取和牛 大山 不二家心齋橋本店」は、五感を刺激する料理をご提供し、鳥取の魅力を伝えてまいります。



※表示価格は税抜価格です。表記料金のほか、別途消費税 8%、サービス料 10%がかかります。

※天候の状況によって食材が変更となる場合がございます。

※画像はすべてイメージです。

不二家レストラン (不二家フードサービス) ウェブサイト <https://www.fujiya-fs.com/>

「鳥取和牛 大山 不二家心齋橋本店」ご案内ページ <https://www.fujiya-fs.com/daisen/>

<2019年7月12日(金) 公開予定>

報道関係者のお問い合わせ先 株式会社不二家 広報 IR 部 広報室 電話:03-5978-8110
株式会社不二家フードサービス 店舗運営部 電話:03-6902-2000