



東京発の人気バルが ついに関西初進出!

梅田ワイン酒場バルミチエ 開店

肉と窯焼きピッツァ編

ホルモン × 肉 × 窯焼きピッツァバル
が大阪に新たなブームを巻き起こす!

●お客様に求められ、楽しんで頂ける店づくりにまい進する(株)ディーアール(本社・東京都品川区)は、これまで東京で7業態・15店舗の繁盛店を生み出してきました。そしてこの10月26日、16店舗目にしてついに大阪への初出店「梅田ワイン酒場 バルミチエ (BARUMICHE) 肉と窯焼きピッツァ編」をオープン。今後、日本全国や世界への進出を目指す当社にとって、大きなチャレンジの一歩になります。

●「バルミチエ」は、2011年5月開業の「五反田ワイン酒場 マルミチエ」、同年9月開業の「ITALIAN BAR バル道」に続く同社3店舗目のバル業態店。新鮮なホルモンを使った「ビストロホルモン」の「バルミチエ」と、がっつり肉メニュー&窯焼きピッツァの「バル道」を融合させ、双方から「いいとこどり」したオリジナルメニューの数々をご提供します。

●フレンチシェフが試行錯誤を繰り返して完成させた「マルチョウ 赤ワインMISOソース」や「洋風モツ煮」といった斬新なホルモン料理は、豪快さと繊細さを合わせ持ち、ワインとの相性も抜群。鮮度が命のホルモン類は、大阪の専門業者より仕入れたものです。「イベリコ豚 中落ちカルビ」や「ラムチョップ」等、正肉のがっつり系メインメニューも揃えています。

注文ごとに500℃の専用窯で焼き上げる本格ピッツァは、もっちりした生地 Napoliタイプ。少人数からでも注文しやすいように、小(1~2人前) 500円~、大(2~3人前) 880円~の2サイズを用意しました。



「お好みピザ 豚玉」980円 「リードボー香草バター」680円
 見た目はまるでお好み焼! フレンチでよく使用されるの同店オリジナルピッツァ。仔牛の胸腺肉を、エスカル豚肉とキャベツの具材に、ゴ風に香草バターで。青海苔、カツオ節をトッピング専用の器に入れて焼き上げ、ソングしたソース味で、食べアツアツでご提供します。とてもお好焼そのもの!



「マルチョウ 赤ワイン MISOソース」1800円
 新鮮な牛小腸をドンと使う豪快な名物料理。一度専用グリラーで焼いた後、味噌を加えた赤ワインソースで味付けして再度天火で焼きました。目の前でスタッフがカットする演出も楽し



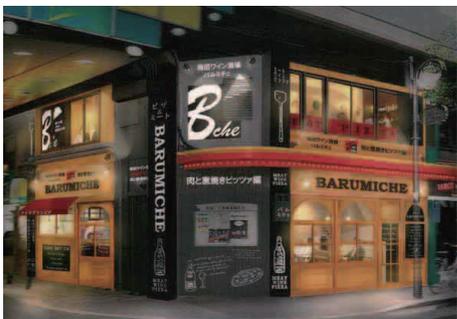
「牛ハラミオニオンソース」880円
 150gの牛ハラミ肉をレア状態に焼き上げ、余熱でやわらかく火入れします。甘さや酸味のバランスがとれたオニオンソースで。

●メニューについて
 大阪名物お好み焼を取り入れた「お好みピザ 豚玉」や、系列の人気ラーメン店のチャーシューをトッピングした「ネギ味噌チャーシューピザ」といったユニークなメニューも取り揃えています。クイック提供が可能な「速菜」メニュー 280円~、ピッツァ 500円~、メインの肉料理も 880円~とリーズナブルに価格を設定し、予算は 3300~3500円。お一人様からグループ客まで、カジュアルに日常づかいしてもらえる店を目指します。

●オーガニックワインを中心に、料理との相性を考えた約50種類のワインをご用意。ワインも気軽にがぶがぶ飲んで頂きたいから、グラス 500円~、ボトル 2200円~に設定しました。

- 主なメニュー
- ・前菜 3種盛り 400円、5種盛り 600円
 - ・ピッツァ各種 小(1~2人前) 500円~、大(2~3人前) 880円~
 - ・速菜 280円~
 - ・冷菜 280円~
 - ・グリル 680円~
 - ・ワイン/グラス 500円~ ボトル 2200円~
 - ・飲み放題付き宴会メニュー 3800円~

●店舗について



●ファサード

阪急梅田駅から徒歩5分の繁華街に立地。2階建ての店舗で、大きく開いたガラス張りの窓から店内の活気が広がります。シックな黒と、カジュアルな木目を基調に、ワインをイメージさせる赤を印象的に取り入れました。テイクアウト専用の窓口も設け、窯焼きピッツアのテイクアウトも行います。ピッツアは店内と同じ内容・価格で販売。



白を基調にした明るい雰囲気
の1階席。テーブル席を配置し、
グループ客からおひとり様まで
カジュアルに楽しんで頂けます。
客席からピッツアを焼き上げ
る様子も臨め、活気ある雰囲
気を演出しています。



木目を基調に、より落ち着いた
雰囲気を演出した2階部分。
ワインと料理をゆっくりお楽し
み頂けます。48席と広々して
おり、グループ利用にもお勧め
です。テレビチューナーもあり、
結婚式の二次会・パーティ使用
も可能です。



10/25 (木) プレオープン記念イベント出欠フォーム FAX: 03-3472-9137

ご参加に関しましては、数に限りがございますので下記申込み用紙に必要事項をご記入の上、10月23日(火)までにご返信くださいますようお願い申し上げます。
※期日を過ぎた場合でも、お申し込みは可能ですがお早めにいただくようお願いいたします。
平成24年10月25(木)の1日間(11:00~23:00 1組様2時間まで)

●今回ご来店頂いた方にだけ、次回ご来店時に1組様につき3,000円OFFにいたします!

■ご芳名:

■貴社名:

■住所:

■TEL:

■FAX:

■E-MAIL:

■該当するものにチェックして下さい

●ご出席

10/25(木) □ 時 () 名

□時間帯はいつでもよい(お席・日時が決まり次第ご連絡いたします)

また、ご出席人数の関係上、時間のご希望に添えない場合があります。

ご希望に添えない場合はご連絡させていただきます。ご了承の程、宜しく願い致します。

■取材のお申込み □

※10/25でご都合が悪い場合は、10/26~11/1の間でご希望の日時にて個別に面談対応と試食のご対応を致します。

店舗名: 「梅田ワイン酒場 **バルミチェ (BARUMICHE)** 肉と窯焼きピッツア編」

オープン日: 平成24年10月26日(金) 16:00~

営業時間 **10/26~11/1** 16:00~24:00 (L.O23:00)

通常営業 (11/2~) 平日 17:00~翌朝04:00 (L.O03:00)

金曜 17:00~翌朝06:00 (L.O05:00)

土曜 11:30~翌朝06:00 (L.O05:00)

日曜 11:30~24:00 (L.O23:00)

TEL/FAX: 06-6377-7778

E-mail: info@dr-t.co.jp

面積: 1階: 20.88坪 32席 2階: 22.16坪 48席 合計: 43.04坪 80席

住所: 〒530-0012 大阪府大阪市北区芝田1-6-14 梅田高架下 S-13

アクセス: 阪急梅田駅よりBIGMAN前から高架沿いを抜け、DDハウス目の前/徒歩5分。



<本リリースに関するお問合せ先>

株式会社ディーアール広報: 小橋 (コバシ) (またはマーケティングセバスチャン株式会社 濱崎・永井 TEL03-6303-1103)

TEL: 03-6820-9510 / FAX: 03-3472-9137 MAIL:t-kobashi@dr-t.co.jp (または hamasaki@mksjapan.com)

住所: 東京都品川区東大井1-21-9 マンションサメズ5F

URL: http://www.dr-t.co.jp/