

株式会社グルメ杵屋、おらが蕎麦梅田堂島地下街店 リニューアルオープンしました！

株式会社グルメ杵屋(住所:大阪市住之江区北加賀屋三丁目4番7号、代表執行役社長:椋本充士)は2023年2月1日(水)おらが蕎麦梅田堂島地下街店をリニューアルオープンしました。従来の男性客に加えて、女性客を意識したお店にしました。店のレイアウト変更を行い、間口を広げ、白木の色合いの木を使用することによって店舗全体の明るさをアップしました。また、夜のメニューを中心に新しいメニュー、自慢のメニュー、そして、レモンサワーなど人気のお酒もリーズナブルな価格でご提供致し、お仕事帰りのちよい呑みや、女性同士でもお気軽にご利用いただけます。

■おらが蕎麦梅田堂島地下街店概要

- ・住所:〒530-0003 大阪府大阪市北区堂島1堂島地下街9号
- ・電話:06-6345-7960
- ・営業時間:平日 11:00~21:00 (16:00~17:00休憩)

※従来は22時閉店ですが、現在は新型コロナウイルスの影響を考慮し、21時の閉店としております。

土日祝 11:00~18:00

- ・席数:39席
- ・その他:酒房メニュー対応店舗、終日禁煙



グルメ杵屋グループビジョン
「おもてなしで付加価値の創造を紡ぐ」

■メニュー紹介



【料理名】: 名物おでん串

【価格】: ALL ¥230円(税込み)

店内で手巻きしたおでん串です。湯葉や野菜中心のヘルシーなおすすめ商品で、だしは、店内仕込み(無添加)の特製だしです。



【料理名】: おでん串 レタス豚巻き

【価格】: ¥230円(税込み)

たっぷりのレタスを豚肉で巻いた一番人気のおでん串です。

【料理名】: おでん串 エリンギベーコン

【価格】: ¥230円(税込み)

エリンギのうまみとベーコンのうまみが特製だしと柚子味噌にベストマッチです。



【料理名】:おでん出汁のお茶漬け

【価 格】:280円(税込み)

絶対おすすめの、おでん出汁でめるお茶漬け。
ピリッとしたワサビがアクセントの逸品です。



【料理名】:チャンジャクリームチーズ

【価 格】:¥280円(税込み)

チャンジャとクリームチーズのベストマッチが癖になります。



【料理名】:おでん串 湯葉と生麩

【価 格】:¥230円(税込み)

軽く炙った湯葉と生麩が絶妙に合います



【料理名】:チーズスティック

【価 格】:¥350円(税込み)

明太マヨネーズをディップしてお召し上がりください。



逸品料理やドリンクを色々をご用意してお待ち致しております。

