

10/12(月)大阪梅田のだ真ん中に 生産者直営のレストランビルがNEWオープン

一棟丸ごと3ブランドで鹿児島直送の鶏「大摩桜」を食べ尽くし

だいまおう



日本の美味いもん再発見！キメ細かく柔らかい肉質で程よい脂(サシ)がのった長期肥育のブランド鶏を、様々な料理とシチュエーションで味わえる新スポット

大阪に本社をもち生産～流通～販売までを手掛ける岡山フードサービス(株)が、鹿児島県南九州市の自社農場で生産している「さつま極鶏 だいまおう」。開発に五年もの歳月をかけ、『本当に美味しい鶏肉』を追い求めた結果、自信を持って世に送り出せる鶏が完成しました。この鶏を多くの方に味わっていただき、日本の一次産業を盛り上げたいとの思いから、この度梅田の茶屋町に新しい飲食店ビルをオープンする運びとなりました。

とりひめ茶屋町ビル
〒530-0013
大阪市北区茶屋町2-25
TEL:06-6359-3777

1～2F
さつま極鶏大摩桜専門店
とりひめ
日常の贅沢、良質な素材の力。ワイワイガヤガヤ飲んで食べて楽しめる鶏居酒屋

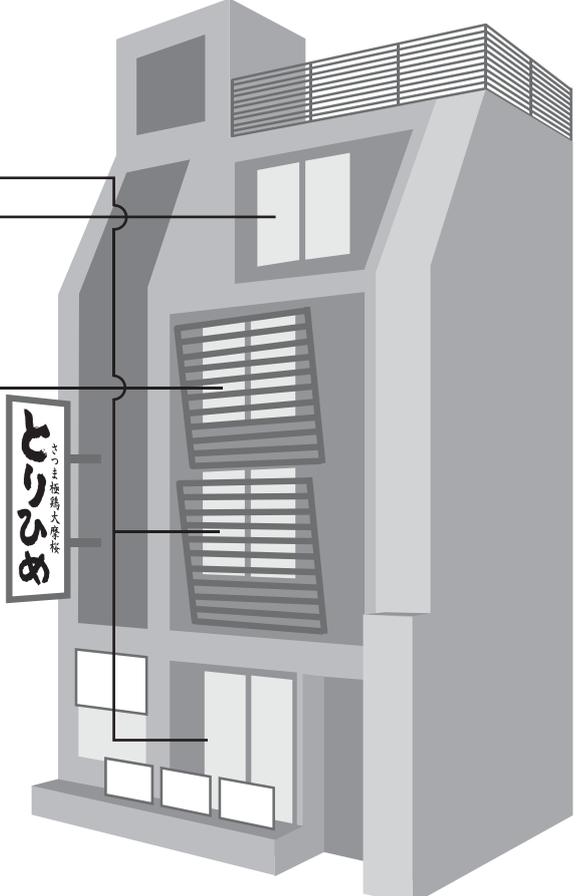
- お造り盛り合わせ ¥880
- 焼き盛り合わせ ¥980
- 大摩桜の溶岩焼き ¥780
- 鶏みそコロッケ ¥480
- 天使の月見つくね ¥480
- すき焼き小鍋 ¥880
- 鶏塩ラーメン ¥680
- 抹茶ていらみす ¥500

3F
極み鶏料理
だいまおう
料理監修は帝塚山『Genji』。美味しいをとことん追求する本物の大摩桜コース。完全予約制
写真はイメージです

- 季節のコース ¥4,500 (先付け・前菜盛合せ・揚げ物・焼き物・ご飯もの・デザート)
- 季節の鍋コース ¥4,500 (先付け・前菜盛合せ・鍋料理・ご飯もの・デザート)
- おすすめコース～極～ ¥5,500 (シェフが季節の食材を用いコースを組み立てます)

4F
Stand Daimaou
開放的な空間で、美味しいお酒とつまみを求め、大人の男女が集う、出会えるBAR。

- 【DRINK】
- グラスシャンパン ¥1,000
- ボトルシャンパン ¥15,000～
- ビール・カクテル各種 ¥500
- 【FOOD】
- 大摩桜カルパッチョ ¥500
- 前菜盛合せ ¥1,500
- タパス各種 ¥500～



※お料理は一例です、詳細・価格は変更になる可能性があります