

「おおいた和牛」コラボレーションフェア

ご利用期間：2018.11.20 ▶ 2019.1.3
ご予約期間：2018.11.1 ▶ 2019.1.25



BY JACKALMAN
SINCE 2014
BECO

SINCE 1973
千房
お好み焼 鉄板焼
ふれんど



おおいた和牛
百年の恵み



日本一のおんせん県おおいた

千房・BECO は、おおいた和牛を応援しています。



45
beyond CHIBO
~ここからはじまる~

庶民派のコテコテのお好み焼のイメージを、ガラリと変え、ゆったりとくつろげる格調高いインテリア。まさに、高級レストランに勝るとも劣らない格調高いお好み焼、鉄板焼のステーキハウス、それが「ぶれじでんと千房」。創造・洗練・誘惑・繊細・気品・情熱...自由な発想から生まれるイメージを鉄板焼 & お好み焼をベースに、ひと皿ひと皿に表現し、新鮮な野菜や鮮魚など、厳選した食材を、素材を生かした料理に仕上げ提供いたします。ときめきの空間と共に、至福の時間をお楽しみ下さい。



ぶれじでんと千房 南本店

大阪府大阪市中央区宗右衛門町 6-30 豊の家ビル1階
月~土 17:00~翌2:30 (L.O.1:30)
日・祝 17:00~24:00 (L.O.23:00)
☎ 06-6211-0755



ぶれじでんと千房 北店

大阪府大阪市北区曾根崎新地1丁目10-1 エスパシオン YAMADAビル B1
月~日 17:00~24:00 (L.O.23:00)
☎ 06-6345-7371



ぶれじでんと千房 シェラトン都ホテル大阪店

大阪府大阪市天王寺区上本町 6-1-55 シェラトン都ホテル大阪B1階
月~金 11:30~15:00 (L.O.14:00) 17:00~22:00 (L.O.21:30)
土日祝 11:30~22:00 (L.O.21:30)
☎ 06-6773-6211



ぶれじでんと千房 オー・エム・ホテル日航ビル店

大阪府大阪市中央区西心斎橋 1-3-3 オー・エム・ホテル日航ビルB2階
月~金 11:00~15:00 (L.O.14:00) 17:00~23:00 (L.O.22:00)
土日祝 11:00~23:00 (L.O.22:00)
☎ 06-6241-0390



ぶれじでんと千房 銀座コリドー店

東京都中央区銀座7丁目2番先 銀座コリドー街 B-08 B1階
月~金 17:30~翌3:00 (L.O.2:00) 土日祝 17:00~23:00 (L.O.22:00)
☎ 03-5537-6200



ぶれじでんと千房 広尾店

東京都港区南麻布 5-15-25 広尾六幸館 2階
月~金 18:00~23:00 (L.O.22:00) 土日祝 12:00~14:30 (L.O.14:00) 17:00~23:00 (L.O.22:00)
☎ 03-6408-5230



千房グループ45周年記念 年末年始特別限定コース〈完全予約制〉

チケット特別販売価格 ¥12,960 (税込)

- アミューズ 小さな手毬すし
- 前菜 始まりの一皿
- 一品 アワビのフリカッセ ~3種のソース~
- 魚 甘鯛の鱗焼 ヴァンプランソース
- 肉料理 おおいた和牛のロッシーニ
- メイン お好み焼 or 焼そば (どちらもハーフサイズ)
- デザート フィヤンティースとオレンジ香るパニライスクリーム



チケットのご購入・ご予約承ります

左記ご利用可能店舗をご確認の上、お電話にてお問い合わせください。

<http://www.chibo.com>

お問い合わせフォームからお客様の①氏名②住所③電話番号④購入枚数の情報をご記入の上、メールにてお送りください。

【ご利用に際しての注意】

- ※ チケット購入の際、現金のみの購入とさせていただきます。
- ※ チケット紛失の場合、再発行はできません。またチケットは現金との引き換えはできません。
- ※ 上記6店舗にて販売実施します。
- ※ 「ぶれじでんと千房 銀座コリドー店~ BRANCH ~」は販売実施しておりません。
- ※ ご利用の際、3日前までにご予約が必要となります。
- ※ 特別メニューの為、ご予約が必要な事をご了承くださいませ。
- ※ 有効期限を過ぎてのご利用はできません。
- ※ 他の割引券、サービス券との併用はできません。



肉炉ばた BEGO 心斎橋

大阪府大阪市中央区東心斎橋1-16-32 ビース50ビル 1F
火~日 18:00~23:00
☎ 050-5593-3952

プロラグビー選手だったオーナーが現役時代、体作りの際に惚れ込んだ「国産赤身肉」を堪能ください。新鮮な空気・水の恩恵を受け、徹底した管理基準の下育てられます。肉質は脂肪が少ないのにとってもジューシー。旨味が詰まった柔らかい赤みが特徴的です。大阪府にて5店舗営業中です。

※下記コースは「肉炉ばた BEGO 心斎橋」限定です。

おおいた和牛・究極の肉寿司 コースメニュー

- 前菜先付け 三点盛り
- 旬野菜と牛タンの出汁しゃぶ
- 本日の揚げ物
- 大判ロースの焼きすき
- おおいた和牛・究極の肉寿司 (5カン)
- 季節のデザート

¥6,800 (税抜)

※ 当日注文可能



大分カボスサワー 大分カボスハイボール ¥580 (税抜)



「おおいた和牛」は、品質の高い「おおいた豊後牛」の中でも美味しさにこだわった農場で育てられた肉質4等級以上のものだけを選んだ逸品です。きめ細かく美しい霜降りや柔らかな食感をぜひご堪能ください。

「おおいた和牛」の詳細情報はホームページで

<http://oita-wagyu.jp>

