

# リ ニ ュ ー ア ル 店 舗 概 要

店舗名	本社所在地	業種名	会社名	イト ン	テイク アウト	営業時間	開業日
Italian & Bar ALBERTA shin-Osaka	兵庫 姫路	イタリアン&パール	(株)アルバータダイニング	○	—	10:30～ 22:30	平成27年 7月16日(木)
大阪新世界元祖串かつ だるま	大阪 新世界	串かつ	(株)一門会	○	○		
カレーハウス サンマルコ	大阪 阿倍野	カレー	(株)曲田商店	○	○		
グリルキャピタル東洋亭	京都 北山	ビストロ 洋食	(株)キャピタル東洋亭本店	○	○		
KELLER KELLER CAVE	大阪 梅田	ビアバル	大和企業(株)	○	○		
「赤白」コウハク	大阪 北浜	フレンチおでん シャンパーニュ ワイン	(株)SANTE GROUPE	○	—		
さかなやのmaru寿司	大阪 梅田	寿司	(株)サンマルカワ	○	○		
美々卵	大阪 本町	うどんすき	(株)美々卵	○	○		
京漬物 味わい処 西利	京都 洛中	京漬物を主体とした 飲食および物販	(株)西利	○	○	10:30～ 21:30	平成27年 7月下旬
近江スエヒロ新大阪茶屋	滋賀 草津	近江牛・弁当	日本観光開発(株)	—	○	7:30～ 21:00	平成27年 6月18日(木)
OBENTO  KYK	大阪 阿倍野	とんかつ・弁当	(株)曲田商店	—	○		
鶏太郎	奈良 桜井	鶏惣菜・弁当	(株)鶏太郎	—	○		
京都クラフトマート 新大阪	京都 左京区	和雑貨・和コスメ 工芸品・和小物	アマタ(株)	—	—	9:00～ 21:00	

## Itarian & Bar ALBERTA shin-Osaka

(イタリアン アンド パール アルバータ シンオオサカ)

### 【イタリアン&パール】

本格的でベーシックなイタリアンレストラン&パールです。関西の玄関口である新大阪駅内という立地から、イタリアのローマ中央駅界隈にある、気軽でどこか親しみを覚えるカフェレストランをイメージしました。乗り換え待ちの方や、お1人様の小休憩、周辺企業にお勤めの方にもご利用頂ける様に、終日ドリンクメニューも充実。イタリアンレストラン定番のメニューを中心に据えながら、本格的な味を追求します。



【ナポリ風ブチマトとあさりのスパゲッティ】

ランチ限定！  
【パンバイキングランチ】  
選べるメイン料理と日替わりのパンのバイキングをお楽しみ下さい。



## 大阪新世界元祖串かつ だるま (オオサカシンセカイ ガンソクシカツ ダルマ)

### 【串かつ】

大阪、新世界に本店がある串かつ店。ソースはもちろん二度漬け禁止。大阪名物だるまの串かつを、新世界の味そのままに、新大阪でご賞味いただけます。

店内にレールを引き、列車を走らせて商品を提供し、串かつにエンターテイメント性を持たせたお店です。また、店頭には串かつ親父が「いらっしやい！」「ソースの二度漬けは禁止やで」と声を出し、ご来店をお待ちしております。

＜ テイクアウト商品のおすすめ 「串かつ8本セット」 ＞

串かつだるまで人気の8本をお持ち帰りのセットにいたしました。揚げたての串かつに秘伝のソースをかけて熱々をお召し上がりください。



大人気の【串かつ】  
ソースの二度付けは  
もちろん禁止やで！！

テイクアウトの  
【串かつ8本セット】  
旅行、出張の  
お供にぴったり！！



## カレーハウス サンマルコ

### 【カレー】

ヨーロッパカレーの専門店。ヨーロッパをコンセプトに、美味しさはもちろんのこと、店内のテーブルや椅子、スプーン1本にまでこだわり、女性がお1人様でも気軽にご来店いただける、本格派のカレー専門店です。また、メニューごとにそれぞれソースの味を変えているのも、当店のこだわりです。お持ち帰りのあったかカレー弁当も大人気です。

＜ テイクアウト商品のおすすめ 「ビーフカレー弁当」 ＞

サンマルコの人気 No.1 メニュー。脂肪分の少ないビーフとフレッシュ野菜と 20 数種類のスパイスでじっくり作り上げた辛口のカレーソースです。フルーツとヨーグルトを加え、まろやかで深い味わいに仕上がっています。



【カツカレー】  
ボリュームのある  
カツをトッピングした  
人気メニュー！

人気No.1 メニューの  
【ビーフカレー弁当】  
熱々のカレーを  
お持ち帰り頂けます



## グリルキャピタル東洋亭 (グリルキャピタルトウヨウテイ)

### 【ビストロ 洋食】

京都で創業、100年以上の歴史を持つ老舗洋食店。オリジナルビーフシチューソースをたっぷりとかけた「東洋亭ハンバーグステーキ」や「丸ごとトマトサラダ」、「アンガス牛を使ったステーキ」と料理に合わせたワインやビール、カクテル類を一緒にお楽しみいただけます。

＜ テイクアウト商品のおすすめ 「東洋亭和牛焼肉弁当」 ＞

「京乃百年洋食」東洋亭が、オリジナルで開発した濃厚なソースで味付けしました。国産和牛の旨味とソースがとておいしいコラボレーションです。旅のお供、休憩時間などにぜひお楽しみ下さい。



【東洋亭ハンバーグステーキ】  
リピーター多数の  
名店の看板メニュー！！

【東洋亭和牛焼肉弁当】  
濃厚ソースと国産牛  
のコラボレーション  
名店の絶品弁当です  
※ 写真はイメージです



# KELLER KELLER CAVE

(ケラケラ ケイヴ)

## 【ビアバル】

ベルギービールとこだわり料理のペアリングを楽しむお店。大人の充電空間として仕事帰りや、移動の隙間時間を「充実のひと時」へ誘う場所でありたい・・・、そんな想いが込められています。

お昼は、サッと気軽に味わえるランチを。夜はビールと充実のバルメニューを。移動中のオナカを満たすテイクアウトにもこだわり、ビジネスに、旅行に、忙しい時間をエネルギーに活動する大人たちの日中夜を応援します。

### < テイクアウト商品のおすすめ「国産牛フィレカツサンド」 >

オーダーが入ってから揚げてサンドするので、出来立てをお持ち帰りいただけます。国産牛フィレ肉本来のおいしさを追求し、こんがりトーストしたパンにミディアムに仕上げた牛フィレカツを挟み、特製デミグラスソースをかけ、絶妙なバランスに仕上げました。大人のための絶品フィレカツサンドです。



【阿波尾鶏唐揚げ】  
ビアレストランが考えた  
ビールに良く合う  
ジューシーな“名物”唐揚げ！



【国産牛フィレカツサンド】  
牛本来のおいしさを追求し  
ミディアムで仕上げた大人  
のためのカツサンド！！

## フレンチおでんとシャンパーニュ・ワインが楽しめるお店 「赤白」 コウハク

### 【 フレンチおでん 】

フランス、パリを初め欧州の日本大使館にて約8年間料理長を務めた元公邸料理人、地井Chefの造り出すワインに合うフレンチおでん。味わい色々(¥140台～)。季節感も織り交ぜ、素材ごとに合わせた数十種類の絶品ソースをワインに合わせて是非どうぞ。

### 【 シャンパーニュ 】

スパークリングワインの最高峰シャンパーニュを“グラスにて日常的に”(¥500台～)。JSA認定No.149シニアソムリエ独自蔵元買付けにより、辛口の贅沢な味わいをグラスにて美味しく味わって頂けます。

### 【 ワイン 】

試飲合計10,000種以上からなる7人のソムリエ総経験値の証し。どれを飲んでも美味しいワインを(¥300台～)ご用意いたしております。  
◇ 南フランス蔵元直送ワインが、お値打ち お徳 ◇



【 名物 大根のポルチーニ茸ソース 】

★ コンソメでじっくり炊いた大根に  
たっぷりのポルチーニ茸(イタリア松茸)ソース ★  
..... シャンパーニュに相性抜群の逸品 .....

## さかなやのmaru寿司 (サカナヤノマルスシ)

### 【寿司】

鮮魚店直営ならではの目利きで集めた新鮮なネタが自慢のお寿司店。関西や四国の漁港からも豊富な鮮魚を仕入れており、お寿司はもちろん、一品料理も楽しめます。テイクアウト専用売り場も併設し、お持ち帰り寿司もご用意しております。

### < テイクアウト商品のおすすめ「海鮮大判振舞いちらし寿司」 >

新大阪店オリジナル商品。太閤豊臣秀吉が発行した慶長の大判にちなみ、金色の大判型容器に海鮮ネタを盛りだくさんに散りばめた、まさに大判振舞いな豪華な逸品です。



### 【満足セット】

バラエティ豊かな魚屋さん  
直営の新鮮なネタが自慢



【海鮮大判振舞いちらし寿司】

新大阪店オリジナル！  
溢れんばかりのネタが  
自慢の逸品！！

## 美々卯 (ミミウ)

### 【うどんすき】

200余年の味の伝統を今に受け継ぐ、うどんすきの名店。名物「うどんすき(登録商標)」をはじめ四季折々の素材を生かした味覚の数々を存分に楽しんでいただけます。昭和3年、先々代・平太郎が考案した「うどんすき」。味わいの決め手は、宗田目近と北海道昆布で取った贅沢な出汁。煮込むほどしなやかな太打ちうどんと、新鮮な山海との妙味をお楽しみいただけます。

### < テイクアウト商品のおすすめ「うどんすき」 >

出張や観光のお客様に、大阪土産としてお持ち帰り出来る「うどんすき」をご用意しております。お世話になった方へのご贈答にも最適な御品です。



名物【うどんすき】  
200余年の伝統の味



テイクアウトの【うどんすき】  
名店の味をご家庭でも  
贈り物やお土産にも最適です。

## 京漬物 味わい処 西利 (キョウツケモノ アジワイドコロ ニシリ)

### 【京漬物を主体とした飲食および物販】

京の老舗「京つけもの西利」のお店。京漬物をもっと楽しんでいただけるように、漬物の可能性を広げました。様々に工夫された漬物を使ったお食事やデザートまでご用意した飲食店を大阪で初展開。テイクアウトのお弁当や、伝統の千枚漬、人気のあっさり漬、健康漬物乳酸菌ラブレの販売を致します。

### ＜ テイクアウト商品のおすすめ「京漬物寿司(5貫、8貫入)」 ＞

お持ち帰りに、旅行のお供に、京漬物寿司をご用意しております。5貫入と8貫入の2種類がございます。季節により、寿司の内容に変更がある場合がございます。



京の老舗の逸品  
伝統の味を  
ご賞味下さい

※ 写真はイメージです

【京漬物寿司】  
京都らしさを味わい  
お持ち帰りに  
旅行のお供に



## 近江スエヒロ新大阪茶屋 (オウミスエヒロシンオオサカチャヤ)

### 【近江牛・弁当】

滋賀県名産の日本三大和牛である近江牛を使用したお弁当のお持ち帰り店。旅や移動のお供はもちろんのこと、冷めてもおいしいお弁当ですので、お土産やご自宅用にもぴったりです。

弁当だけではなく、近江牛100%の牛串や近江牛コロッケなど、お惣菜も販売します。また、お茶やビールもございますので、合わせてご利用下さい。



### 【黄金の牛めし】

近江牛を使った、ボリュームたっぷりなお弁当  
ぎっしりつまった和牛は絶品！

## O BENTO KYK (オベントウ トンカツ ケイワイケイ)

### 【とんかつ・弁当】

とんかつ専門店KYKがプロデュースするホカホカ出来たて弁当のお持ち帰り店。

あったかいお弁当と冷たいビールを旅のお供としてお楽しみいただけます。また、お急ぎのお客様にはすぐにお渡しできるお弁当のご用意もしております。



### 【ロースカツ弁当】

肉汁がお口の中でジュワーと広がりボリューム満点！  
老若男女に愛される美味しさです。

## 鶏太郎 (ケイタロウ)

### 【鶏惣菜・弁当】

創業69年の鶏肉専門店。鮮度・品質・安心とこだわり続けてきた国産鶏を全面に打ち出した、シンプルな味付けで、鶏本来のおいしさを追求しております。

新大阪店オリジナルのお弁当も取り揃えております。また、お弁当だけではなく、お茶やビール等の各種ドリンクもご用意しておりますので、旅行や出張のお供に、ぜひご賞味下さい。



### 【とりやさんの幕の内弁当】

焼き鳥、唐揚げ、照り焼き、手羽が入った欲張りなお弁当！

## 京都クラフトマート 新大阪 (キョウトクラフトマート シンオオサカ)

### 【和雑貨・アクセサリー・和コスメ・工芸品・和小物】

京都クラフトマートは、京都・日本の「いいもの」を厳選してお届けする和のギフトセレクトショップです。京都や日本の伝統文化をベースにしながら、今日的なスタイルの昇華させた商品を提案いたします。

カワイイ和雑貨を中心に、工芸品やギフト商品等を幅広く取り揃えております。

また、ドルやユーロなどの外貨などもご利用いただけるほか、免税対応もいたします。



### 【和雑貨】



お土産に、贈り物に  
日本の「カワイイ」「いいもの」を  
ご用意しています。

店舗名	会社名	社歴
Italian & Bar ALBERTA shin-Osaka	㈱アルバータダイニング	1999年(平成11年)4月株式会社アルバータダイニング設立。2015年(平成27年)5月現在、大阪4店舗、西宮3店舗、神戸3店舗、姫路5店舗、岡山1店舗、首都圏2店舗、合計18店舗・7業態を展開しています。
大阪新世界元祖串かつ だるま	㈱一門会	創業1929年(昭和4年)、大阪新世界に串かつ専門店として開業いたしました「串かつだるま」は、現在4代目へと受け継がれ、秘伝のソース、特製油、オリジナルの衣は創業当時をそのままに現在へ受け継がれています。2014年(平成26年)にはタイのバンコク、韓国にも出店を果たし、現在、大阪12店舗、姫路1店舗、海外に3店舗を展開しています。
カレーハウス サンマルコ	㈱曲田商店	カレーハウスサンマルコは、1983年(昭和58年)、アクティ大阪(現サウスゲートビルディング)に1号店を開店しました。その後、高級感溢れるヨーロッパアンカレーをコンセプトに、駅ビルや百貨店へ店舗展開を広げています。
OBENTO  KYK		おかげさまで、大阪のどんかつといえばKYKといわれるほど長きに亘り大阪のお客様に親しまれています。弊社は1952年(昭和27年)に設立、その後どんかつKYKの1号店を阿倍野の地に開店し、現在はKYKブランドとして関西を中心に46店舗展開しています。
グリルキャピタル東洋亭	㈱キャピタル東洋亭本店	キャピタル東洋亭本店は、1897年(明治30年)に初代高橋銀次郎が京都で洋食店を開業したのが始まりです。現在は「京乃百年洋食」を旗印に、京都で5店舗、大阪で3店舗、全てお客様がお越しになりやすい場所で営業しています。 地域を限定した丸ごとトマトサラダや、アルミホイルに包まれビーフシチューソースがたっぷりとかかった東洋亭ハンバーグステーキ等、美味しさはもちろん、お客様に喜びと感動を常に伝えたいと考えています。
KELLER KELLER CAVE	大和企業㈱	大和企業株式会社は、1953年(昭和28年)創立、創業60年以上にわたり大阪で飲食業を運営。大和企業のメインブランド「KELLER KELLER」の「KELLER」とはドイツ語で貯蔵庫の意。 「KELLER KELLER」は、お客様に至福のひとつを過ごして頂けるよう、美味しい料理やお酒を揃え、心をおもてなしするビアダイニングです。“お客様一人ひとりを大切に”そんな想いが王冠のマークには込められています。
「赤白」コウハク	㈱SANTE GROUPE	2011年(平成23年)11月 梅田 楽天地ビル1Fに「赤白」コウハクを開店。 2012年(平成24年)11月 ホワイティうめだに お料理が楽しめるワインのお店「ルージュ・エ・ブラン コウハク」を開店。 2014年(平成26年)6月 堂山に、セントラルキッチン「サンテ ラボラトワール」を開店。 2015年(平成27年)4月 ルクア1100 バルチカに、ソース料理とシャンパーニュ・ワインのお店「赤白」コウハクを開店。 現在、3店舗 1施設を展開しています。
さかなやのmaru寿司	㈱サンマルカワ	1957年(昭和32年)に(有)阪神髭定を設立し、阪神百貨店梅田本店で営業開始しました。その後、1995年(平成7年)に㈱阪神髭定になりました。また店舗展開することになり、グループ会社として1997年(平成9年)2月に株式会社マルカワ設立した後、2004年(平成16年)3月に飲食店出店(近鉄百貨店上本町さかなやのmaru寿司)のため、㈱サンマルカワを設立しました。 鮮魚に対するこだわりが強く、本物素材で価値ある商品を提供することが弊社の理念であり、お寿司に対しても新鮮・美味な魚を目利きして提供させて頂いております。
美々卯	㈱美々卯	大阪・堺で200年続いた老舗料亭「耳卯楼」を1925年(大正14年)に先々代平太郎が麺類専門店として「美々卯」と改め、1958年(昭和33年)3月に株式会社美々卯として設立されました。 美々卯は、麺類料理・和食を中心とし関西15店舗、関東8店舗、中部1店舗出店しています。 時代が変わっても、「自分たちが納得出来る物しかお出ししない」美味しさを追求する志は変わりません。美々卯はこれからも、たゆまぬ努力を続けていきたいと思っております。
京漬物 味わい処 西利	㈱西利	京つけもの西利は、創業百余年の西利漬物店より、創業者平井太郎が1940年(昭和15年)にのれん分けを受け誕生しました。 西利の京つけものは、「旬おいしく、やさしく」のテーマのもと、自然との調和を大切に、京漬物を通じて人々の健康的で豊かな食生活への貢献を願っております。伝統を継承しながらも、現代の好みにあった京漬物を作りだすのも老舗に与えられた使命です。1984年(昭和59年)に「京のあっさり漬」を発売。爆発的な大ヒットを生みました。また、伝統食品としての醗酵漬物を研究し続け、健康漬物のジャンルを築き上げました。なかでも、「すぐき」から発見された、免疫力を高め、腸内有害細胞の増殖を防ぐ「ラブレ乳酸菌」の機能を活かした、「健康漬物乳酸菌ラブレシリーズ」は高く評価され、京都中小企業優秀技術賞を受賞しました。
近江スエヒロ新大阪茶屋	日本観光開発㈱	スエヒロは、大阪で1910年(明治43年)に誕生しました。以来80余年、グルメ向き的高级料理としての自信と誇りを頑固に守り、全国の皆様から親しまれてきました。「しゃぶしゃぶ」の元祖としても知られています。 当社は40余年前にそのスエヒロからの、のれん分けにより営業を開始しています。 滋賀県草津市の国道一号線沿いに「近江スエヒロ 本店」としてレストランを構えており、地元滋賀県では古くから親しまれています。 「近江スエヒロ 新大阪茶屋」は「近江スエヒロ 本店」の姉妹店です。
鶏太郎	㈱鶏太郎	1946年(昭和21年)、奈良県で鶏肉卸売事業を始めた谷内商店は現在、(株)谷内商店とグループ会社である(株)鶏太郎と共に関西の百貨店や商業施設を中心に鶏肉を軸とした小売店・飲食店「鶏太郎」「蔵や」を運営しています。鶏太郎で取り扱う銘柄鶏で特にお客様から好評を得ているのが奈良特産の地鶏「大和肉鶏」。適度な脂肪分と弾力のある肉質が特長です。
京都クラフトマート 新大阪	アマタ㈱	アマタ株式会社は1932年(昭和7年)の創業以来、国内外から訪れるお客様にトータルな商品とサービスを提供し続けています。1967年(昭和42年)に京都ハンディクラフトセンターをオープンし、外国人向けワンストップビジネスのモデルを確立しました。2008年(平成20年)には京都・日本の「いいもの」を集めた京都クラフトマートをオープン。 現在はこの2つのショップブランドで京都市内のほか、ホテルや空港などに小売店を展開しています。そのノウハウを生かし、新たな新大阪店でもお客様に喜ばれる和のギフトを提案・提供します。