

報道関係者各位

本場広島お好み焼き&ワイン
TAKASAGOMARU 大崎ブライトタワー店
6月21日改装&メニューリニューアルオープン！

2015年9月に株式会社CANVAS(代表取締役社長:本間保憲)がプロデュースオープンした本場広島お好み焼き&ワイン TAKASAGOMARU 大崎ブライトタワー店はこの度改装、リニューアルを致しました。オープン予定日は6月21日(水)で、本場広島のお好み焼きの味は変わらず、新鮮な牡蠣や20mmの特注鉄板で仕上げる鉄板焼きをはじめ、カウンター前にはダイナミックな鉄板があり目の前で作るお好み焼きが食欲をそそります。店内ではカープのユニフォームもあり、新しく配置したTVでカープ戦も一緒に応援できます。



(エントランス部)

(カウンター席)

店内は天井が黒をベースとしたシックでおしゃれな内装で

カウンター席では目の前の鉄板で料理が作られていくのが見られ臨場感満載、鉄板焼きの高級店のようか感覚が味わえてデートにも最適です。

また、ボックス席ではゆったりとくつろげご友人やご家族とプライベート空間でお食事をして頂けます。

そして、奥のソファ席では広島東洋カープのユニフォームやカープを基調とした店内になっており、テレビで広島東洋カープの試合を観戦し、お好み焼きを食べながら応援できます。



グランドメニューもリニューアルし当店自慢の看板メニューの薄い生地にとっぷりのキャベツ、豚肉、卵、麵(そば or うどん)などを重ね、層にして焼き上げる『広島お好み焼き』をクセになる特製オリジナルのソースで召し上がって頂けます。チーズや餅、海鮮など多彩なトッピングも追加できますので、自分だけのオリジナルが楽しめます。



瀬戸内海でとれた鮮度抜群の牡蠣を使用したどっさり牡蠣肉玉(¥1,980-)やどっぷり牡蠣そば(¥1,650-)は牡蠣好きにはたまらない一品となっています。



また、様々な種類のワインを用意していてフランス産、イタリア産、スペイン産やオーストラリア産そして日本のワインもご用意しております。

こだわりのワインと合うように WINE PAIRING メニューもリニューアル。

マカロニとチーズのマッケンチーズや牛すじ赤ワイン煮込みは絶品です。



そして、税込み¥3,300-(飲み放題無し)から堪能できるコースもご用意しております。

飲み放題ありでも¥4,400-からとリーズナブルにお好み焼きと20mmの特注鉄板で仕上げる牛ハラミステーキなどが堪能できます。

(コース料理画像)

【店舗概要】

場所：東京都品川区北品川 5-6-1 大崎ブライトタワー2F

電話番号：03-5422-7177

営業時間：月～日 ランチ 11：00～15：00 ディナー17：00～

【お問い合わせ先】

株式会社 CANVAS

担当者：島田舞香/木下梨加

TEL：03-5829-6988

MAIL：SHIMADA@CANVAS2011.COM

KINOSHITA@CANVAS2011.COM

【会社概要】

【株式会社 CANVAS】

代表者：代表取締役社長 本間保憲

所在地：〒101-0032

東京都千代田区岩本町 3-9-17 スリーセブンビル 4F

事業内容：飲食経営/コンサルティング業/プロデュース業/オンラインショップ業

URL：<https://www.canvas2011.com/>