

自家製本格そばを粹に楽しむ「吉祥庵」が関西初出店!! そばや『吉祥庵 ららぽーと門真店』 2023年4月17日(月) グランドオープン

株式会社フォーシーズ(東京都港区 代表取締役社長: 浅野 幸子)は、2023年4月17日(月)にグランドオープンする商業施設「ららぽーと門真・三井アウトレットパーク 大阪門真」(大阪府門真市)内に、そばや『吉祥庵(きっしょうあん) ららぽーと門真店』をオープンいたします。



- 4月17日にグランドオープンする「ららぽーと門真・三井アウトレットパーク 大阪門真」の1階「門真うまいもん街」内に
出店するのは伝説のそば職人・高橋邦弘名人の指導のもと東京・目白に誕生し、今年で創業20周年を迎える『吉祥庵』
の13店舗目となります。
- 今回出店する『吉祥庵』は「そば打ちの神様」と呼ばれる伝説のそば職人、高橋邦弘名人の指導のもと誕生いたしました。
厳選した北海道産のそば粉を店内の石臼で製粉して作る、「挽きたて」「打ちたて」「茹でたて」にこだわったコシのある香り
豊かな二八そばは、だしのきいた江戸前のつゆとよく合います。
- 老舗のそば屋には入りづらい、本格的なこだわりの味を商業施設でも味わいたい。その二面性を補う、そばやが『吉祥庵』
です。昼に「親子丼とそば」や「海老と季節野菜の天そばとアジのたたき 小井ぶり」などのそばや井ぶりはもちろん、夜は
そばやで一杯を楽しめ、そば以外のメニューも充実を図っており、季節ごとに旬の食材を使用した一品料理 や厳選した地酒
もご用意しており、様々なシーンでお使いいただけます。
是非、この機会に『吉祥庵 ららぽーと門真店』で、こだわりのそばをご賞味ください。

【店舗概要】

店舗名称	:	吉祥庵 ららぽーと門真店
所在地	:	大阪府門真市松生町1-11
TEL	:	06-6901-0730
営業時間	:	11:00~22:00 (L.O.21:00)
オープン日	:	2023年4月17日(月)
店舗HP	:	https://kisshouan.jp/



【おすすめメニュー】

《冷たい蕎麦》 うどんでもご用意できます

もり	780円	肉つけ	1,100円
ざる	880円	鴨つけ	1,450円
おろし	950円	天もり	1,550円
とろろ	1,080円	天ざる	1,650円

《温かい蕎麦》 うどんでもご用意できます

かけ	780円	とろろ	1,080円
きつね	980円	肉そば	1,100円
たぬき	880円	カレー南蛮	1,450円
かき玉そば	950円	海老天麩羅そば	1,650円

《ランチ》 提供時間:11時~16時

親子丼とそば	1,050円
天丼とそば	1,280円
釜揚げシラス丼とそば	1,100円

《御膳》

海老と季節野菜の天そばとアジのたたき 小井ぶり	1,780円
季節の天ぷら蕎麦と国産たけのこ ご飯	1,550円

《季節限定》

桜海老のかき揚げと季節野菜の天もり蕎麦	1,760円
あおさ海苔のかき玉そば	1,080円
釜揚げしらすと春告げ三陸わかめのぶっかけ蕎麦	1,180円

《特製つけ蕎麦》

大辛冷やし胡麻ダレつけ	1,150円
大辛冷やし肉付け	1,180円

《酒肴》

味噌もつ煮	650円	だし巻きたまご	750円
こだわりの板わさ	660円		



＜ランチ＞
天丼とそば



＜季節限定＞
桜海老のかき揚げと
季節野菜の天もり蕎麦



＜特製つけ蕎麦＞
大辛冷やし肉付け

※価格内容は変更する場合があります。※価格は全て税込です。
※天候や調達の都合により食材が変更になる可能性があります。

【新型コロナウイルス感染予防に対する取り組み】

吉祥庵 ららぽーと門真店では、新型コロナウイルス感染の予防策として下記内容を実施しております。

今後も、下記対策による感染拡大の予防策を徹底するとともに、常に状況に応じた適切な対応をおこない、お客様ならびに当社の従業員、またその家族の安心と安全を最優先した対応に努めてまいります。

- ・厚生労働省の対応指針(ガイドライン)に基づき、従業員の手洗い、うがい、アルコール消毒を徹底しております。
※アルコール消毒はCDC(米国疾病予防管理センター)が推奨する基準を満たすアルコール製剤「JAMES MARTIN」を使用
- ・出勤時の体温測定を実施し、発熱や体調不良がうかがえる従業員の出勤停止を行っております。
- ・店内にお客様用の手指消毒液を設置しております。・従業員の咳エチケットを徹底し、またマスク着用を推奨しています。
- ・行政の指導の下、従業員の発熱など症状が確認できる場合は自宅待機をし、行政に相談し指示を受けるよう周知徹底しております。