

PRESS RELEASE

報道関係 各位

2018年11月14日  
株式会社 Select Dining

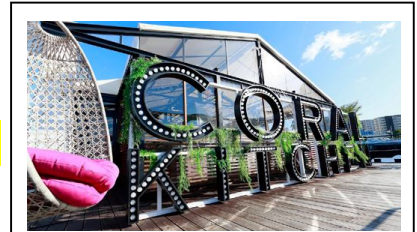


2018年話題のしびれ鍋を CORAL STYLE で楽しもう！  
辛党女子必見！キレイもシビレもインスタ映えも手に入れる  
SHIBIRE フォンデュプラン

株式会社 Select Dining(本社所在地:大阪府中央区、代表取締役: 檜崎浩也)が運営する水上レストラン「CORAL KITCHEN at sea(店舗所在地:大阪府福島区)」にて、2018年のグルメトレンドである「しびれ鍋」をリスペクトした洋風鍋 SHIBIRE フォンデュプランを11月16日よりご提供開始いたします。

「CORAL KITCHEN at sea」は、平日も、休日もめいっぱい楽しめる大人のためのリゾートレストラン。今回、セレクトダイニングがお届けする新メニューは、「海の駅」併設の水上レストランというデートや女子会にピッタリな店舗で囲むのにふさわしいおいしさフォトジェニックである事を意識した SHIBIRE フォンデュプランです。

■ CORAL KITCHEN at sea SHIBIRE フォンデュプラン ¥5,400(お一人様/税込)



店舗名: コーラルキッチンアットシー  
CORAL KITCHEN at sea  
所在地: 大阪府福島区野田 1-1  
営業時間: 11:00-23:00  
ランチ: L.O15:00 デイナー: L.O22:00  
TEL06-6448-8035 定休日: 水曜日



メニュー名 SHIBIRE フォンデュプラン  
価格 お一人様 ¥5,400(税込)

SHIBIRE フォンデュは、山椒やスパイスを効かせた“シビレ”をCORAL STYLEでチーズフォンデュとフュージョンし、ディナータイムにご提供いたします。

独自のチーズフォンデュスープに浸けて食べる具材は13種類。

大阪府中央卸売市場隣接の立地を活かしたこだわりの新鮮な食材を活かすチーズ

フォンデュは、辛いだけでなくチーズの濃厚さも辛い物が苦手な人も食べられます。他に前菜、サラダ、パスタ or リゾット、ジェラート、飲み放題も付いた SHIBIRE フォンデュプランをご家族・同僚など貴方の大切な方とぜひお楽しみ下さい。

「CORAL KITCHEN at sea」は、特別な時間を演出するシチュエーションと厳選した食材にこだわり、丁寧なサービスとお食事を提供していきます。

PRESS RELEASE

2018年11月14日  
株式会社 Select Dining

CORAL KITCHEN at sea | SHIBIRE フォンデュプラン お一人様 ¥5,400- (税込)

■辛さ・パンチ・チーズの濃厚さを全てを堪能できるアツアツフォンデュプラン

| SHIBIRE フォンデュプラン ¥5,400(お一人様/税込) 4名様から\* 飲み放題間 120分付

「SHIBIRE フォンデュプラン」は、CORAL KITCHEN at sea ならではのフュージョンメニューです。

まだ誰も味わった事の無い新感覚の「しびれ」をあなたもぜひ味わってみてください。

★コース内容

① 前菜 5 種盛り合わせ(鱈の瞬間スモーク木の葉味噌と/鯛の軽い炙り 柚子おろし/ムール貝の香草オープン焼き/鮪とアボカドのブルスケッタ/蛸のフリット自家製タルタルソース)

② グリーンサラダ

③ SHIBIRE フォンデュ(エビ/パプリカ/ウズラ/ブロッコリー/皮付きポテト/プチトマト/サツマイモ/エリンギ/ベーコン/むね肉のシソ巻き/ソーセージ/サイコロステーキ/バケット)

④ 〆の Pasta or リゾット \* 〆はフォンデュして頂いたソースを使った Pasta or リゾットをお選びください。

⑤ デザート(ジェラート)

⑥ 飲み放題 120分(L.O30分前)

「CORAL KITCHEN at sea」は、大人の非日常空間をイメージしたリゾート施設として3フロアで構成されたリゾートレストラン。

安治川のリバービューを楽しめる見晴らしのよいテラス席は、行き交う船や川沿いの夜景を見ながらゆったりとお食事を楽しんで頂けます。アニバーサリーにご利用されるお客様には、貸切パーティー(1階フロア:最大立食 150名様)やウェディング・二次会など様々なシーンに対応。2階(VIP ルーム)は専用のカウンターバーを備えたラグジュアリーな個室空間。プロポーズなどの大事なお話をする際や特別なゲストをおもてなしする際にご利用頂ければ幸いです。(VIP ルーム使用料金: ¥5,000-税込)



■特別な夜を演出する際に一緒にご予約下さい！シャンパン付きのクルージングプラン

| 当店でご飲食をされた方限定のクルージングプラン ¥18,000(1クルーズ 40分/税抜) 1~7名様(上限)

光のルネサンス開催期間中の大阪は、極上のナイトクルージングを楽しめるゴールデンタイム！

今年は、土佐堀川護岸に、新たなライトアップによるアート空間「キタハマミズム」も加わり、見どころが増えました。

少人数でグルメもクルージングも楽しみたいなら屋形船やリバーボートより CORAL KITCHEN がお得で便利。

仲間やご家族だけで周囲を気にせずワイワイ楽しめて、シャンパンまで付いています！

みなさんも水都大阪の夜間景観を満喫してみませんか。

「CORAL KITCHEN at sea」は、ご来店下さったみなさまに こだわりのお食事と特別なひとときと共に、最高のホスピタリティーをご提供いたします。





PRESS RELEASE

2018年11月14日  
株式会社 Select Dining

大阪で「しびれ鍋」グルメラリーなどいかが？「しび活」するならこちらもおススメ

しゃぶ笑 | 薬膳しびれ鍋

■辛さだけじゃない！山椒のしびれるような刺激と爽やかな香りを味わう特選しゃぶしゃぶ

お笑いの聖地で思いっきり笑った後、芸人談義に花を咲かせるのにピッタリな劇場内の店舗で頂く、「薬膳しびれ鍋」は、辛いだけではない山椒のしびれる辛さ引き立つスープに、薬膳を配合したから嬉しいの健康鍋。

しゃぶ笑自慢の国産いどり野菜は、定番のしゃぶ野菜以外にインスタ映え(見た目)や健康面にもこだわった食材を選定しました。

季節ごとに変わる旬のお野菜を、どうぞお召し上がりください。

国産豚は、三大栄養素の代謝を助けるビタミンB群が豊富。消化率も高く、動脈硬化・疲労回復・美肌など効用もたくさん。

当店の和牛は、お客様により美味しく、より笑顔になっていただくためのスパイスとして、熟成(エイジング)した牛肉をご提供しております。

ご注文の際、薬膳麻辣(ヤクゼンマラー)スープをご指定下さい。

おススメコース | 特選ミックスセット 3,530円(お一人様/税抜)

- ① 七福草
- ② 特選熟成和牛 & 六白黒豚
- ③ 国産野菜盛り(季節ごとに変わる旬のお野菜)
- ④ うどん(細・太)
- ⑤ ご飯(十五穀米 or 白米)
- ⑥ スムージ

こちらもおススメ★なにわ黒牛セット 6,480円(お一人様/税抜)

当店自慢のなにわ黒牛(大阪唯一の黒毛和牛)は、100%雌牛。上質な脂であっさりとした口溶けと肉質が美味しい、A5ランクに勝る美味しさを単に辛いだけでなく旨みもある薬膳麻辣(ヤクゼンマラー)スープで味わってください。

- ⑥ 七福草
- ⑦ 国産野菜盛り
- ⑧ なにわ黒牛
- ⑨ はじめのご飯一杯(十五穀米 or 白米 ※国産米使用)
- ⑩ 手打ち麺
- ⑪ スムージー

しゃぶ笑の「しびれ鍋」は、美肌・健康に最適で、一度食べたらやみつき間違いなしです！

なんばグランド花月は、大阪府大阪市中央区にある、よしもとクリエイティブ・エージェンシーが運営するお笑い・喜劇専門の劇場。この演場で公開収録された漫才や吉本新喜劇は、テレビなどで放送されています。

しゃぶ笑は、2017年12月21日リニューアルの際、新設された飲食店舗です。



▲ 薬膳麻辣(ヤクゼンマラー)スープ



▲ 七福草



しゃぶ笑への取材・画像のお問合せ先

(株)セレクトダイニング しゃぶ笑担当: 片山(かたやま) TEL: 03-6644-4848 メール: katayama@shabuwara.jp  
大阪市中央区難波千日前 11 番 6 号なんばグランド花月 1F

## PRESS RELEASE

2018年11月14日  
株式会社 Select Dining

### 店舗・企業紹介



#### CORAL KITCHEN at sea

コーラルキッチンアットシー

大阪府大阪市福島区野田 1-1 安治川水上レストラン  
06-6448-8035  
11:00~23:00

定休日:水曜日

★10/23 リニューアルオープン

#### CORAL KITCHEN at cove

コーラルキッチンアットコーヴ

兵庫県西宮市西波止町 1-2 西宮ビーチリゾート  
0798-39-8035  
11:00~24:00

定休日:火曜日



#### しゃぶ笑

シャブワラ

大阪府中央区難波千日前 11 番 6 号なんばグランド花月 1F  
06-6644-4848  
11:00~23:00  
年中無休



社名 株式会社セレクトダイニング  
所在地 大阪府大阪市中央区南船場 4-4-10 辰野心斎橋ビル 12F  
代表者 取締役 檜崎 浩也 | 取締役 松浦 弘行  
資本金 10,000,000 円  
設立 2017 年 12 月  
事業内容 飲食店の経営  
飲食店のコンサルティング  
パーティー、イベントの企画運営  
上記に付随する一切の業務  
お問合せ TEL 06-7669-0090(代表)  
コーポレートサイト <https://seled.co.jp/>



Shibire Fondue

今年トレンド「しびれ鍋」をCORALスタイルで！

# SHIBIREフォンデュ

エビ / パプリカ / ウズラ / ブロccoli / 皮つきポテト / プチトマト / サツマイモ / エリンギ  
ベーコン / むね肉のシソ巻き / ソーセージ / サイコロステーキ / バケット

**辛味&濃厚チーズ**  
具材13種

120分 FREE DRINK  
CHEERS!

シメは、フォンデュしたソースで作る  
パスタ or リゾットをいただきます。

前菜各種盛り合わせ

- 鯖のアボガドのブルスケッタ
- 鯖のフリット
- 鯖の焼のり巻
- 鯖の瞬間スモーク
- ムール貝の香辛オープン焼き

グリーンサラダ

Dolce ~ ジェラート ~

ゲソカツ鍋でトロリチーズ

お一人様  
(フリードリンク付)  
コース料金 **¥5,400** 税込

CORAL KITCHEN at sea

ご予約は前日迄に4名様より承ります。



PRESS RELEASE

2018年11月14日  
株式会社 Select Dining

年末はおしゃれな空間で乾杯!



中央卸売市場から仕入れたばかりの新鮮な魚介で創る  
多彩な前菜、オマールエビやアンガス牛の  
ボリューム満点イタリアンをご用意しました。

FREE  
DRINK  
飲み放題  
120分

Vip 忘年会プラン

前菜7種盛り合わせ  
ソフトシェルクラブのフリット  
オマール海老のグラタン仕立て  
アンガス牛とフォアグラのミルフィーユ  
~ポルチーニソース添え~  
ペの Pasta  
本日のデザート



お一人様 ¥8,640 税込



忘年会プラン お一人様 ¥5,940 税込

前菜5種盛り合わせ  
天使の海老のフリット  
オマール海老のグラタン仕立て  
アンガス牛のタリアータステーキ~黒トリュフのソース~  
ペの Pasta  
本日のデザート

VIPルームチャージ



2時間

忘年会をワンランクUPする  
ラグジュアリー空間

スパークリングワイン



ボトルサービス

夜景を楽しみながら乾杯!

ご予約は前日迄に4名様より承ります。

ご提供期間: 2018年12月29日迄