

“農家の炭火料理”をイメージしたイタリアンを地上 30 階の眺望で楽しむ

「Sumi to Farm 一炭とファーム」を 10/16(土) 阪急 32 番街にオープン

株式会社エー・ピー・ホールディングス（本社：東京都豊島区、代表取締役 社長執行役員 CEO：米山久）は、生産者と店が直結する当社の「生販直結モデル」が持つ世界観を“農家風”カジュアルイタリアンで表現する新ブランド「Sumi to Farm 一炭とファーム」（以下、炭とファーム）を、阪急 32 番街「空庭 Dining」30 階に 2021 年 10 月 16 日（土）、グランドオープンいたします。

創業時からご縁を繋いできた生産者が手掛ける地鶏や「最上鴨®」を中心に、当社が得意とする「炭火」を活用し、食材の生きるシンプルな料理を提供します。大阪の中心部を見渡せる最高の眺望と共に楽しみください。

阪急 32 番街 空庭 Dining「炭とファーム」 <https://hankyu32.hankyu.co.jp/shops/2514/>



#### ■「Sumi to Farm 一炭とファーム」店舗情報

オープン：2021年10月16日（土）

所在地：大阪府大阪市北区角田町 8 - 4 7 阪急グランドビル 30 階 阪急 32 番街「空庭 Dining」

営業：ランチ 11 時 30 分～14 時 30 分(LO.14 時) デイナー 16 時～21 時 (LO.20 時)

席数：84 席

面積：170.66 m<sup>2</sup>（客席 138.78 m<sup>2</sup>）

電話：06-6367-2022

#### ■空間

ナチュラル感を重視したデザインに農園風の小物遣いで、炭とファームの世界観“Farm to Table”を演出しています。窓際は美しい眺望が引き立つシンプルな作りです。



## ■料理

※表示価格はすべて税込

### <コース>

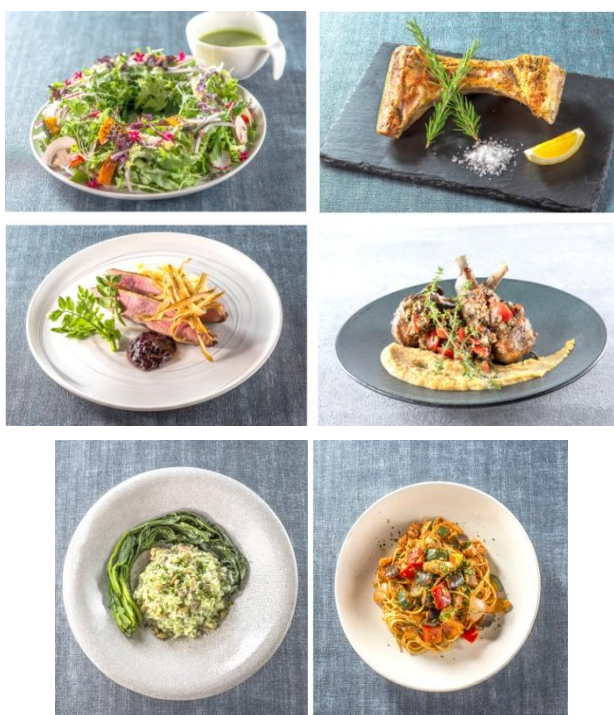
ALL FARM(¥3,800/人)

- ・旬野菜のイエローピクルス
- ・季節の柑橘 地鶏のたたき
- ・15種類のリースサラダ 大葉のヴィネグレット
- ・3種の貝のガーリックバター蒸し&フレンチフライ
- ・本日のグリル
- ・本日のパスタ
- ・パン&コーヒー



### <グランドメニュー>

炭火を巧みに扱い、こだわりの地鶏や鴨などをおいしく調理したメインディッシュの数々をご用意しています。新鮮野菜のおいしさが活きる一皿です。



- ・15種類のリースサラダ 大葉のヴィネグレット ¥1,200  
1日分の野菜 1/3量を、大葉香る自家製ドレッシングで
- ・マグロのカマの炭火焼き レモン&ハーブ ¥1,600  
炭の遠赤外線でお肉がパリパリ中ふわの仕上がります
- ・最上鴨のグリル ハスカップ&ベリーソース ¥1,600  
お米を食べた鴨ならではの優しい味の鴨をグリルしました
- ・ラムチョップグリル オリーブソース ¥1,500  
クセのない柔らかなラムをシンプルに仕上げています
- ・地鶏とチーズのグリーンリゾット ¥1,200  
地鶏の旨味たっぷりのスープ、法連草の香りと濃厚なチーズ
- ・地鶏と旬野菜のカチャトーラ ¥1,300  
たっぷりの旬野菜とトマト、地鶏のコクを楽しめるパスタ
- ・ラディッシュとキャベツ 青唐辛子のペペロンチーノ ¥1,200  
爽やかな辛みがクセになる、見た目も鮮やかなファームパスタ
- ・炭焼きベーコンと濃厚卵のカルボナーラ ¥1,300  
炭火で旨味を引き出したベーコン、アクセントに濃厚な温泉卵  
・・・ほか

### <ランチ>

おすすめのごランチメニューから、特に召し上がっていただきたいお料理をチョイスして、ちょっとお得にご用意しています。パン・サラダ・コーヒーつきです。お昼時の楽しくおいしいひと時を演出するランチコースもご用意しております。

- ・パスタランチセット ¥1,200～
- ・グリルランチセット ¥1,500～



<<本件に関する報道関係者様からのお問い合わせ先>>

株式会社エー・ピーホールディングス 広報 上原

TEL : 070-3199-7973 メール : [pr@apcompany.jp](mailto:pr@apcompany.jp)

※プレスリリースに記載した情報は発表日現在の情報であり、時間の経過または様々な後発事象によって変更する可能性があります。あらかじめご了承ください。