

## 大阪・難波に初登場の気軽に楽しめる立ち飲みフレンチ フレンチバル・カイト 新規オープン

株式会社しぜんそざい（本社：堺市東区、代表／森岡拓也）は、気軽にフレンチが楽しめる立ち飲みスタイルのフレンチバルを新規オープン。

難波には、今までなかった立ち飲みフレンチ。

フレンチをより身近に、気軽に、ワインと共に楽しんでいただくために、立ち飲みスタイルで登場。

姉妹店の料理店 Caiotto(天王寺)同様に、全て手作りでこだわり抜いた料理や、豊富に揃うワインを300円～とリーズナブルな価格で提供します。

料理は、フレンチ系の惣菜を中心に、親しみやすいように和やイタリアンの要素も取り込んだ独創的なもの。

立ち飲みではありませんが、立ち飲みでは味わえないような料理を楽しんでいただけます。

オススメは、まずフレンチ惣菜盛り合わせ。

一つ一つ、丁寧に作り上げられた色とりどりの惣菜を3種500円、5種700円でご提供。

お一人でもお気軽に、ワインと共に楽しんでいただけます。



一品料理は、赤ワインたっぷりで煮込んだドテ煮や、さくさくのカダイフを纏った唐揚げなど、親しみある居酒屋料理もカイト流のアレンジでフレンチに仕上げます。

メのごはんも一工夫。

フレンチ出汁で炊いたごはんを使った押し寿司なども登場。

単なるフレンチではなく、色々な要素が楽しめる内容となっています。

□ 写真

(店内／立ちのカウンター席と、奥のテーブル席(椅子席))



(料理とワイン)



□ メニュー例 (ある日のメニューです。)



# Menu du jour 2019.10.10

**フランス惣菜盛り合わせ** まずはこれ!!  
3種 500円 / 5種 700円

□ 前菜やお惣菜色々

- ◎おかんの味! インカめざめのポテトサラダ 280円
- ◎かぶとベーコン、ルッコラのピューレ和え 350円
- ローストしたさつま芋の香草ハニーマロン和え 300円
- ほうれん草のバスク風オムレツ 400円
- セロリと鶏ミンチのトマト煮 350円
- クラゲと胡瓜の酢漬け 300円
- 根野菜のトマト煮 ラタトゥイユ仕立て 350円
- 3種のオリーブとドライトマトの盛り合わせ 350円
- 味噌漬け豆腐とブルーチーズ 380円
- 山芋と鶏むね肉のオリーブ、ケッパー、アンチョビマリネ 450円
- ◎ねじりパスタとツナ・アボカドのシーザー風 400円
- キノコとソーセージのマリネ 380円
- 色々お野菜の自家製ピクルス 300円

□ 冷製 肉料理

- ハムの3種盛り合わせ(生ハム、モルタデルラハム、サラミ) 650円
- 鹿児島産豚ロースの自家製ローストポーク 680円
- 自家製鶏もも肉の燻製 550円

□ カイトおすすめ一品料理

- ◎自家製サーモンマリネ ラヴィゴットドレッシング 480円
- ◎温泉卵の乗った、ニース風サラダ 580円
- ◎赤ワイン漬けにした冷奴 380円
- ◎赤ワインたっぷりで煮込んだ牛筋のドテ煮 680円
- ◎鹿児島産ポークソーセージ&シュークルート添え アルザス風 580円
- ◎ワカサギのフランス風天ぷら パジルのお塩で 580円
- ◎生ハムとツナのリエット 580円
- ◎フレンチ流豆腐田楽 420円
- ◎里芋と生麩のジャパニーズチックなグラタン 620円

□ 暖かい魚介と肉の料理

- 丸ごと食べれるイワシの香草パン粉焼き 680円
- ホタテ貝柱の胡麻揚げ アイオリソース パジル風味 580円
- 鶏もも肉のプロバンス風煮込み 880円
- イベリコ豚ロースの網焼き パルサミコのソース 1200円

□ 丼のごはん

- ◎ マグロ生ハムをのせた、フレンチ風出汁茶漬け 420円
- サーモンマリネの洋風押し寿司 ワサビマヨで! 480円

□ チーズ

- 青カビ/ゴルゴンゾーラ セミハード/グリュイエール
- ウォッシュ/ピエダングロワ ハード/パルミジャーノ
- 白カビ/サンタンドレ 単品 480円 / 3種盛り 600円

□ 食後のデザート

- アーモンドのパルフェ 500円



営業時間/17:00~23:00 (税別表記)  
ラストオーダー 22:30頃

# Menu du boissons (ドリンクメニュー)

🍷 **グラスワイン** スタッフが試飲して選んだこだわりのワイン。

味わい	産地国	銘柄/ぶどう品種	ノーマル/ミニ
[[ スパークリングワイン ]]			
1. 白・泡 フレッシュ		テンプストレスカヴァ/マカオババレニャーダ	500/300
[[ 白ワイン ]]			
2. 白・爽やかな味わい		サンテス/ヴェルメンティーノ	480/290
3. 白・スッキリさっぱり		ルツツヴァイル/シュナンブラン	550/330
4. 白・爽やかな味わい		トラモージャ/ベルデホ	610/370
5. 白・まろやかボディ感		ゼサールブラン/ソーヴィニヨンブラン	580/350
6. 白・華やかな香り		フェランディエール/ヴィオニエ	580/350
7. 白・しっかりした味わい		レジャメル/シャルドネ	610/360
[[ 赤ワイン ]]			
8. 赤・軽やかな酸味		サンテス/モンテプルチャーノ	480/290
9. 赤・ジューシーな味わい		マン/ピノタージュ	550/330
10. 赤・バランス良いミディ		カルドーラ/サンジョベーゼ	580/350
11. 赤・ふくよかな味わい		レモール・ロツソ/メルロー	640/380
12. 赤・充実感ある味わい		トリブン/メルロー	640/380
13. 赤・甘味のある樽香		アドレーション/カベルネソーヴィニヨン	640/380

🍷 **各種ボトルワイン** 3000円～ 2ページ目以降のメニューをご覧ください。

- ビール (税別表記)
- 生ビール (プレミアムモルツ) 480円
- ノンアルコール(オールフリー) 500円

- ハイボール・酎ハイ
- ハイボール (ジムビーム) 420円
- 酎ハイ (レモン・ライム) 380円

- ワインカクテル
- ミモザ (泡+オレンジ) 480円
- ホワイトミモザ (泡+グレープフルーツ) 480円
- ミモザロツサ (泡+ブラッドオレンジ) 480円
- リンゴスター (泡+リンゴ) 480円
- キール (白ワイン+カシス) 480円
- キールロワイヤル (泡+カシス) 480円
- カリモーチョ (赤ワイン+コーラ) 480円
- キティ (赤ワイン+ジンジャー) 480円

- リキュールカクテル
- ジントニック 420円
- カシスソーダ 420円
- カシスオレンジ 420円
- ファジーネーブル 420円
- スーズバック 550円
- スーズモーニ 550円
- モスコミュール 420円
- キューバリブレ 550円

- 食後酒
- リモンチェット(レモンのお酒) 550円
- マール(ブドウの蒸溜酒) 550円

- 焼酎 (麦:中々、芋:三岳) 380円

- ソフトドリンク 各450円
- オレンジジュース グレープフルーツ
- リンゴジュース ブラッドオレンジ
- ウーロン茶 コーラ

□ 資料ダウンロード

外観、店内、料理などの写真などをまとめています。(約 12MB)

<http://www.shizen-sozai.co.jp/press.zip>

□ 概要

立ち飲みフレンチ惣菜バル

フレンチバル・カイト

(frenchbar Caiotto)」

〒542-0076

大阪府大阪府中央区難波 2 丁目 3-1

アザミ難波ビル 1F

06-6121-2473

定休日／月曜

夜 17:00～23:00(L.O. 22:30)

席数 約 30 席(着席 8 席)

客単価 2000～2500 円

(姉妹店)

料理店 Caiotto (カイト)

〒543-0063

大阪府大阪市天王寺区茶臼山町 4-26

06-6777-8273

定休日／月曜

席数 32 席

客単価 5000 円

食べログ <https://tabelog.com/osaka/A2701/A270202/27113494/>

Facebook <https://www.facebook.com/frenchbar.caiotto/>

□ 問い合わせ先

フレンチバル・店長／岩佐(いわさ)

06-6121-2473

taku@shizen-sozai.co.jp(代表)