

カジュアルな鉄板焼き専門店 鉄板や「上方御堂」淀屋橋店 グランドメニューをリニューアル

2014年6月1日(日)～

<http://www.idea-co.jp/>

～豊富な取り揃えと分かりやすいメニューで選ぶ楽しさを提案～

宮崎地鶏炭火焼「車」、鉄板や「かんろ」、鉄板や「上方御堂」、宮崎地鶏と旬菜「とり神楽」を運営する株式会社アイデア(本社:大阪府吹田市、代表取締役社長:淀井三智、以下アイデア)は、2014年6月1日(日)より、鉄板や「上方御堂」淀屋橋店にてグランドメニューをリニューアルいたします。

新しいグランドメニューでは、ドリンクメニューを今以上に充実させ、特に「カクテル」の種類を豊富にご用意いたしました。当社が運営する宮崎地鶏炭火焼「車」でご好評頂いている宮崎県の特産品「日向夏」を使ったお酒「日向夏モヒート」「日向夏ハイボール」を始め、お酒好きの方も、たしなむ程度の方もご満足いただけるよう様々なドリンクを取り揃えました。

また、メニューデザインやブックカバーも、より見やすく、分かりやすく一新し、一緒にご来店頂いた仲間と共に、料理をお選びいただくその時から楽しいひと時を過ごしていただけるように、という思いを込めました。



【グランドメニューリニューアル概要】

期 間 : 2014年6月1日(日)～

店 舗 : 鉄板や「上方御堂」(淀屋橋店)

※店舗の詳細は、下記 URL よりご確認ください。

U R L : <http://www.idea-co.jp/shop/index.html>



【株式会社アイデア概要】

会社名：株式会社 アイデア

所在地：大阪府吹田市豊津町 13-44 ユカミ江坂ビル 402 号

代表者：代表取締役社長 淀井 三智

事業内容：21世紀をリードするレジャー型外食事業：宮崎地鶏炭火焼「車」、宮崎地鶏と旬菜「とり神楽」、鉄板や「かんろ」、鉄板や「御堂」を運営。セルフサービス方式によるフローズンヨーグルトの販売「パーティーランド」の運営。不動産賃貸事業。

設立：1985年2月22日

資本金：6990万円

売上高：220,445万円（2012年度実績）

URL：<http://www.idea-co.jp/>

アイデアは、系列店舗でしか食べることが出来ない専門業態を独自の手法で開発し、専門料理とおいしいお酒、そして情熱的な接客でお客様に感動して頂き、幸せになってお帰りいただく、レジャー型外食産業を創設する企業です。

【カジュアルな鉄板焼き専門店 鉄板や「上方御堂」とは】

新鮮な食材を使ったお箸で食べるカジュアルな新・鉄板焼き専門店。

新鮮な旬の食材を使い、お箸でいただく”新”鉄板焼き専門店、「上方御堂」ではカジュアルな雰囲気の中にも、素材は最高のものにこだわっています。牛肉は厳選した国産和牛のみを使用し、豚肉は山形県産の「米沢豚」を使用、更に鶏肉は鳥取県、大山鶏の朝引きを使用しております。またその他、仕入れの状況にあわせて全国から取り寄せた、美味しくて新鮮な素材を鉄板焼き「上方御堂」では是非ご堪能ください。また、においがつかない環境をご準備しておりますので、どなたにも安心してお食事を楽しんでいただけます。