

**月5頭のみ出荷の大阪産黒毛和牛を半頭買いし低価格で提供  
地元牛と野菜で“なにわフレンチ”のランチを開始**

ウェディングプロデュース・レストラン運営の(株)ノバレーゼ(本社:東京都中央区、浅田剛治社長、東証一部、資本金:6億円)は、大阪を代表する歴史的洋風建築を改装したカフェ・レストラン兼婚礼施設「旧桜宮公会堂」で、大阪産黒毛和牛『なにわ黒牛(くろうし)』を使用したランチコース(税込¥3000、¥5000、¥7500)とオリジナルドレッシング(同¥648)を、6月2日(月)から7月31日(木)まで期間限定販売します。

「なにわ黒牛」は月に5頭しか出荷されない希少な地元牛です。その「なにわ黒牛」のメイン料理に大阪野菜などで作る前菜2品とスイーツを付けたコース料理を3000円で提供します。希少な牛を半頭買いすることで、リーズナブルな価格設定が可能となりました。

その他「なにわ黒牛」を取り入れた6品のコース料理2種(¥5000、¥7500)もご用意します。



「なにわ黒牛」のローストビーフ

また、同じタイミングでオリジナルのオニオンドレッシング(120ml、¥648)も販売開始します。原料に国産米油と大阪産の玉ねぎを使用した、無添加のドレッシングです。新しいコース料理とドレッシングともに、地元の食材を使用することで、地域の活性化にもつなげます。

**地元大阪の人でも知る人ぞ知る、黒毛和牛『なにわ黒牛』を提供**

月に5頭しか出荷されない、希少な牛肉を半頭買いすることで、各部位単体で購入するより安く仕入れることが可能となり、お客様にリーズナブルな価格で「なにわ黒牛」を提供する事が可能となりました。

各部位に合った調理法を用いることで、様々な味を楽しんで頂きます。また日によって違った部位を提供したり盛り合わせたりし、「なにわ黒牛」の魅力を多彩な方法で演出します。

**体の中から綺麗になれる美を意識した無添加オリジナルドレッシング**

新鮮でヘルシーな食材を求めお客様にご満足いただけるよう開発したドレッシングです。

米油は体によく、コレステロールを下げる効果もあるとされており、美意識の高い女性に特にお勧めです。

## シェフが「大阪を元気に！」と話す自慢のコース

コース料理を考案したシェフ角谷健は「あまり知られていない大阪の食材を活かしきることで、地元食材への認知を喚起し、地域の活性化に貢献出来れば」とメニューを開発しました。

「素晴らしい大阪の食材を活かしたコースを是非食べていただきたい」と、今回の企画に期待を寄せます。

### 概要

施設名	旧桜宮公会堂	
営業時間	平日 11:00~16:00 ※土日祝日、第二水曜日休み	
コース名	大阪産黒毛和牛『なにわ黒牛』堪能ランチ	
税込料金	ランチコース¥3,000、¥5,000、¥7,500 / ドレッシング¥648	
販売期間	2014年6月2日(月)から7月31日(木)	
6月の料理	「サンテ」(¥3000)	
	前菜 2品	大阪野菜の小さなサラダ・季節野菜のスープ
	メイン料理	～特選素材～なにわ黒牛のロースト または ～海と大地の恵み～真鯛のカダイフ包み 大葉のアクセント
	デザート	小菓子
	食後	コーヒーまたは紅茶
	「テロワール」(¥5000)	
	アペリティフ	食前のスナック
	アミューズ	ミニトマトと白ワインのジュレ(日替わり)
	冷前菜	大阪野菜の小さなサラダ
	温前菜	季節野菜のスープ
	魚料理	～海と大地の恵み～ 真鯛の蒸し焼き 海藻のクロッカン
	肉料理	～特選素材～ 大阪産なにわ黒牛のロースト
	デザート	メロンの冷たいスープ メレンゲとレモンの爽やかなタルタル
	食後	コーヒーまたは紅茶
	※その他¥7500の「グルマン」もあり	
	住所・電話	〒530-0042 大阪府北区天満橋 1-1-1
交通	地下鉄東西線大阪天満宮、JR桜ノ宮駅から徒歩 9分 JR 大阪環状線 桜ノ宮駅西口徒歩から 9分 地下鉄堺筋線・谷町線 南森町駅 3番出口から徒歩 10分	
ホームページ	<a href="http://restaurant.novarese.co.jp/smk/">http://restaurant.novarese.co.jp/smk/</a>	

※当日の入荷状況により、ご用意出来ない食材がありますこと、予めご了承ください

## 会社概要

**【社名】** 株式会社ノバレーゼ [英文社名] NOVARESE, Inc. [証券コード] 東証一部(2128)  
**【住所】** 〒104-0061 東京都中央区銀座一丁目8番14号 銀座 YOMIKO ビル 4F  
**【電話】** 03-5524-1122(代) **【設立】** 2000年11月1日  
**【資本金】** 608,825千円 (2013年12月末) **【代表者】** 代表取締役社長 浅田剛治  
**【従業員数】** 661人(連結)、555人(単体) ※いずれもパート・アルバイト除く(2013年12月末)  
**【売上高】** 2013年12月期 138億9,400万円(連結)  
**【事業内容】** ブライダル事業(婚礼プロデュース部門、婚礼衣裳部門、レストラン部門)、レストラン特化型事業  
**【連結子会社】** 株式会社タイムレス(コンサルティング事業)、株式会社MARRY MARBLE(婚礼演出映像・写真)  
 株式会社花乃店千樹園(婚礼装花)、上海娜珀蕾丝餐饮管理有限公司(レストラン運営)  
 NOVARESE KOREA INC.(レストラン運営)

## 事業内容

### ■ ブライダル事業

(婚礼衣裳部門)

NOVARESE	シンプルでモダンなデザインの高級ウエディングドレスのレンタル、販売
ecruspose	華やかでキュートなデザインの上ウエディングドレスのレンタル、販売

(婚礼プロデュース部門)

モノスタイプ	都市の中心地や閑静な住宅街など利便性の良い地域を対象に、洗練された都会的イメージと、高級感を演出するシンプルでスタイリッシュな内外装や空間建築を特徴とする施設
アマンダタイプ	都市郊外で自然の景観に恵まれた地域を対象に、くつろぎと開放感のある高級リゾート感のあるウエディングを演出する、自然を活かした郊外型建築を特徴とする施設
再生施設	歴史的・文化的価値があり利便性の良い高付加価値建造物や、旧来型のホテル・専門式場を当社の開発・運営手法を投入し、蘇らせた施設(下記【再】)
中価格帯施設	平均婚礼費用を上記3タイプより4割程度抑えた中価格帯施設。既存の式場・ホテル・ゲストハウスを改装する再生物件に特化
業務提携	レストランや料亭との提携施設で挙式・披露宴やパーティの受託運営(下記【提】)

(レストラン部門)

レストラン事業	休日の披露宴や平日のレストラン営業における飲食事業を運営(下記【R】)
---------	-------------------------------------

### ■ レストラン特化型事業

挙式・披露宴を行わないレストラン特化型の店舗を運営(下記【Rのみ】)

**【R】: 通常のレストラン営業**  
**【R夏】: 夏季限定営業**  
**【R提】: 各種宴会時のみ営業**

ゲストハウス	モノリス	12	26 [27]
	アマンダン	6	
	その他 ゲストハウス	4 (1)	
中価格帯施設		4	
婚礼提携		1	
ドレスショップ	NOVARESE	9	15
	ecruspose	6	
レストラン特化型(国内)		5	
レストラン特化型(海外)		2	

( ) は今後の開業件数  
 □ は新規を含む合計

本件に関するお問い合わせ先  
 (株)ノバレーゼ 広報担当: 野原 TEL: 03-5524-1199 FAX: 03-5524-1133  
 E-mail: nohara@novarese.co.jp