



2017年8月30日
お好み焼き 京ちゃばな 新宿店

お好み焼きチェーン「京ちゃばな」から2種の新感覚オムそばが新登場！

「究極のオムそば BLACK & WHITE」

2017年9月2日(土)より、土日・ランチタイムに新宿店限定で提供

「お好み焼き 京ちゃばな 新宿店」(東京都新宿区新宿三丁目)は、2017年9月2日(土)より、土日のランチタイム(11:30~15:00 L.O.14:30)に新宿店限定で、新メニュー「究極のオムそば BLACK & WHITE(ブラックアンドホワイト)」を提供開始いたします。



「お好み焼き 京ちゃばな」は、1976年創業の、全国に19店舗を展開する京都発の鉄板焼き店です。ゴロゴロと大きめのトマトがたっぷり入った『トマトのお好み焼き』や、日本そばをアボカドなど緑黄色野菜と和風ソースを絡めた『アボカドの黒焼きそば』など、既存のお好み焼き店にない全く新しいメニューを提供してまいりました。

そんな京ちゃばなが今回新たにチャレンジしたのが、ソース焼きそばを薄焼きの卵で包んでいただく関西のお好み焼き店の定番「オムそば」の新感覚メニューです。B級グルメの印象が強いオムそばですが、今回は、トリュフやポルチーニ、タラバガニ、牛タンなど高級食材を用い、食感・香り・舌触りなどにこだわり、オムそば史上最高の感動を与える新メニューに仕上げました。提供するの、赤ワインや野菜、フォンドボーをじっくり煮込んだブラッカーソースに、柔らかく煮込んだ牛タンとポテトサラダを包んで焼いたカダイフを添えた、「究極のオムそばブラック」と、トリュフ、ポルチーニ、マッシュルームの3種のきのこを生クリームで泡だてカプチーノ状にしたホワイトソースに、タラバガニを巻いて焼いたカダイフ、香草のディルを添えた、「究極のオムそばホワイト」の2種類です。いずれもオムそば部分は、京ちゃばな特製の太麺で作ったソース焼きそば、高級卵の蘭王を使用しています。オムそばの概念を覆す、斬新な新メニューが誕生しました。

■「究極のオムそば BLACK & WHITE」(2種)メニュー概要

- ・提供開始日 : 2017年9月2日(土)
- ・提供時間 : 週末の土曜日、日曜日のランチタイムのみ(11:30~15:00 L.O.14:30)
- ・提供店舗 : 「京ちゃばな 新宿」〒160-0022 東京都新宿区新宿 3-6-9 山口ビル B

※詳細の店舗情報はぐるなびページをご参照ください。<https://r.gnavi.co.jp/m01dtzv00000/>

※平日、土日のディナータイムには提供はありません。現在のところ、提供店舗は「京ちゃばな 新宿」1店舗のみとなります。また、「京ちゃばな 新宿東宝ビル店」での提供はございません。

「究極のオムそば ブラック」

単品:1,680 円 (税抜)、スープ・バゲットセット 1,880 円 (税抜)

京ちゃばな特製の太麺で作ったソース焼きそばを高級卵蘭王で作ったフワフワのオムレツで包んだオムそばに、赤ワイン、マデラワイン、ポートワインと、野菜、fondポアなどをじっくり煮込んで作り上げたブラックソース、牛タン、ポテトサラダを包んで鉄板で焼いたサクサク食感のカダイフを添えました。深いコクとまろやかさのあるブラックソースと焼きそばが絡み合い、ふわふわの卵の甘みが調和する至極の一品。ブラックソースと、ソースと相性抜群なポテトサラダを包んだサクサクのカダイフ、柔らかな牛タンとともに楽しみください。洋食の名店の一品を彷彿とさせる、親しみやすさと特別感を併せ持った特別なオムそばです。



「究極のオムそば ホワイト」

単品:1,680 円 (税抜)、スープ・バゲットセット 1,880 円 (税抜)

京ちゃばな特製の太麺で作ったソース焼きそばに高級卵蘭王で作ったフワフワのオムレツで包んだオムそばと、トリュフ、ポルチーニ、マッシュルームの3種のきのこ生クリームに牛乳をカプチーノ状に泡立てて作り上げた贅沢なホワイトソースを組み合わせ、タラバガニを巻いて焼いたサクサク食感のカダイフ、香草のディルを添え、パセリ、白トリュフオイルを振りしました。食べた瞬間に、トリュフの香りが口いっぱいに広がる至極の一品です。クリーミーなホワイトソースにオムそばが絡み合い、パスタ感覚でいただけます。サクサクのカダイフに包まれたタラバガニと香り高いソースも相性抜群です。贅沢な香りと食感、味わいを楽しめる、フレンチスタイルのオムそばです。



■新宿店限定メニューとした理由

新メニュー「究極のオムそば BLACK & WHITE(ブラックアンドホワイト)」は、京ちゃばな新宿店(新宿3丁目)限定で、土日のランチタイム(11:30~15:00 L.O.14:30)のみで提供いたします。京ちゃばなは関西を中心に多数のお店を運営していますが、本メニューを新宿店限定にした理由は、オムそばがすでに定着しイメージが固まっている関西よりも、まだオムそばがメジャーメニューではない東京の方が、全く新しいチャレンジが受け入れられる可能性が高いと考えたからです。これまでにない、全く新しいオムそばをぜひご賞味ください。

■お好み焼き京ちゃばなについて

京ちゃばなでは、トマトのお好み焼きや、アボカドの黒焼きそばなど、これまでのお好み焼き店にない新感覚のメニューを提供し、お客様を魅了してまいりました。「これまでのお好み焼きに新たな感動を。」をコンセプトに、京ちゃばなの想いを盛り込んだ個性溢れる全く新しいメニューで、お客様に、新たな味わいと発見を楽しんでいただくことを大切にしています。

京ちゃばなホームページ:<http://chabana.com>

