

てっぱちや コースメニュー 4月18日(水)スタート 「鉄板焼き」の楽しみ方をお届けします

株式会社レックス・ホールディングス傘下の、株式会社レイズインターナショナル[本社：東京都港区・代表取締役社長：西山知義]が展開する「てっぱちや」[全国23店舗(新コースメニュー導入対象は20店舗)詳細別記]では、4月18日(水)より、鉄板焼きコース料理を開始いたします。

鉄板焼きの醍醐味は、「素材」が「料理」となっていく過程を目の前で楽しめるところにあります。「てっぱちや」はお客様が各テーブルの鉄板で、ご自身で焼いていただき、手頃な価格で鉄板焼きを楽しめるお店です。今回のコース料理では「鉄板焼き料理」の楽しみ方をお届けいたします。

コースは2種類、2名様からとなっております。当日ご来店時でも注文頂けます。

やきやき堪能コース 3,129円

やきやき入門コース 2,079円 コース料理のメニュー内容は次ページでご案内しております。

コース料理は素材の味そのままを楽しむ鉄板焼き定番メニューや、趣向を凝らしたオリジナルメニューがバランスよく織り交ぜられています。

【コースメニュー対象店舗(20店舗)】

新宿店・西武新宿店(4月16日オープン予定)・渋谷宮益坂店・浅草橋店・赤羽店・大山店・綾瀬店・LaLaテラス南千住店・三鷹店・吉祥寺北店・立川店・東久留米店・大森店・新横浜店・船橋店・大宮店・浦和店・ショッパーズプラザ新浦安店・名古屋錦店・名古屋テレビ塔前店

【対象外店舗(3店舗)】

池袋西口店・坂戸店・ふじみ野店

《一般のお客様のお問い合わせ》

株式会社レイズインターナショナル お客様センターTEL：0120-142-029
てっぱちや ホームページ (URL:<http://www.teppachi-ya.com>)

《取材、掲載に関するお問い合わせ》

株式会社レイズインターナショナル (URL:<http://www.reins.co.jp/>)

コミュニケーション課 (pr@reins.co.jp)

〒106-0032 東京都港区六本木1-8-7 アーク八木ヒルズ
TEL：03-5544-2060 FAX：03-5544-2061

てっばちや コース料理のご紹介

やきやき堪能コース 3,129円 ~ 鉄板焼きを十分にご満足いただけます ~

- 豆腐と豚の薄切りホイル焼き（ポン酢仕立て）
これからスタートするコース料理の期待を高める、最初の一品。
てっばちやオリジナルメニューです。さっぱりとヘルシーに。
- オニオンサラダ（すりおろしリンゴドレッシング）
- てっばち玉子焼き
てっばちやの名物です。
- 本日の野菜焼き
肉味噌マヨネーズをお供に。
- 活 三陸産 殻付きホタテバター
新鮮な食材をそのままに。バターとレモンを添えて。
- アスパラ豚巻き
アスパラの色の美しさと歯ごたえを、豚肉と一緒に。
- ホルモンキムチ炒め
ピリッとしたキムチの辛味とホルモンの甘みがベストマッチ。
ホルモンの食感も楽しめます。
- 国産牛切り落としステーキ
やはり鉄板料理のメインです。
- お食事
満足感たっぷり、2メニューお召し上がりいただけます。
 - ◇ ガーリックライス
 - ◇ 海鮮塩やきそば
- 本日のデザート



活 三陸産 殻付きホタテバター



アスパラ豚巻き

やきやき入門コース 2,079円 ~ まずは鉄板焼きのいろはをお楽しみいただけます ~

- 豆腐と豚の薄切りホイル焼き（ポン酢仕立て）
- オニオンサラダ（すりおろしリンゴドレッシング）
- てっばち玉子焼き
- 本日の野菜焼き
- ホルモンキムチ炒め
- 魚介3種のガーリックバター焼き
- 国産牛コロコロ牛ステーキ
- お食事
満足感たっぷり、2メニューお召し上がりいただけます。
 - ◇ 豚玉
 - ◇ 元祖屋台のソース焼きそば
- 本日のデザート



国産牛コロコロ牛ステーキ