

報道機関各位

**築約90年の京町家をリノベーションした新しい炉端焼きのお店が
京都烏丸に5月26日にオープン**

多くの飲食店を設計・プロデュースしてきたファンインターナショナルが次に仕掛けるのが、昭和初期に建築された歴史ある京町家。その町家の古き良き部分や和の趣は残しながら現代的なモダンさも取り入れた、90年の年月と現在のトレンドといった時間の流れを間近で体感できる店舗、それが「炭炉まん」です

★是非、新しい炉端焼きのメニューをご試食ください！

【メディア試食会開催】

▶開催日時:5月24日(水) ※詳細は資料3枚目をご参照ください

■ライブ感満載!

この店舗で提供される料理は「炉端焼き」。ライブ感あふれる炭焼きスタイル中心にメニュー数も多数! 大衆的でカジュアルな楽しさを詰め込んだにぎやかで活気あふれる店内はずっといられるほどの居心地の良さ。誰でも気軽に立ち寄れてリーズナブルに楽しむことができる。そんな新しい炉端焼きのお店の誕生です。



料理人一筋約35年の料理長が作る
進化した新しい炉端を体験して下さい



カウンターでは炉端ならではの
ライブ感が味わえます

築約90年の京町家で楽しむ新感覚炉端焼きをご堪能ください！



昭和初期に建築された歴史ある京町家。大きくて立派な提灯が目立ちます
店内は天井が高く解放感ある店内で落ち着く雰囲気。

「炭炉まん」主なメニュー

肉、海鮮、野菜など約70種類の料理があり、また日本酒飲み比べなども

炉端お肉焼き 厚切りカルビ タレ焼き

炭炉まんの炉端メニューはなんとお肉のメニューが大充実！旨味がジュワ〜ッと濃厚な極上カルビを味わって！



炭炉まん さしみ盛り合せ3種盛り

焼き物の他にも旬の新鮮なお刺身の盛り合せもご用意。あっさりさっぱりのお酒の進むアテも色々。



炉端海鮮焼き 帆立の殻焼き ガーリック壬生菜

炉端といえばなんと言っても海鮮焼き！炭炉まんのホタテは、ガーリックと壬生菜を添えたアレンジでご提供。



とろろのすき焼き

あっさりつると食べれちゃう新しい美味しさのとろろすき焼き。ちょっと小ぶりなお鍋がちょうどいい食べきりサイズ！



炉端野菜焼き 白葱焼き

素材を丸ごと豪快に焼くのが炉端の醍醐味！白葱の他にも、万願寺、玉葱、キャベツ、長芋など、焼き立ての香ばしさと野菜の美味しさを存分に！



日本酒飲み比べセット

京町家でじっくり日本酒を味わうのも乙なもの。いろいろ飲みたい欲張りさんには嬉しい飲み比べセットも。



■炭炉まん

住所：京都市中京区高倉通蛸薬師下ル貝屋町561

電話：075-746-7999

席数：1階44席、2階48席

炭炉まん(すみろまん) 広報担当：ヨネマス

Tel : 06-6486-0800 / FAX: 06-6486-0801 / E-mail : pr@castpro.jp

ご取材返信用紙 Fax:06-6486-0801

ご取材をご希望の方は、お手数ですが、下記の項目をご記入の上
FAX (06-6486-0801) またはメール (pr@castpro.jp) までご返信下さいますよう
よろしくお願い申し上げます。

■メディア試食会のご案内■

- 開催日時: 2023年5月24日(水) 16:00~19:00最終受付
- 場所: 炭炉まん(すみろまん)
京都市中京区高倉通蛸薬師下ル貝屋町561
- 電話: 075-746-7999
- アクセス: 阪急京都本線烏丸駅
京都市営地下鉄烏丸線四条駅徒歩約4分

▼以下のいずれかにチェックをご記入をお願いします。

□ご出席

- 16:00
- 17:00
- 18:00
- 19:00

19時、最終受付時間となります

□ご欠席

※参加には事前予約が必要となります

掲載紙・誌 / 番組名 : _____

貴社名 : _____

部署名 : _____

ご芳名 : _____

(計 名) _____

TEL: _____

当日責任者携帯番号 : _____

メール: _____

撮影 : _____

スチール (_____ 台) ムービー (_____ 台)

掲載/OA予定日 : _____

備考 / ご要望

【提出〆切】

5月22日

17時まで