

韓国料理と **新感覚!** イタリアンの融合

4月2日(水)グランドオープン

# カジュアルワインで韓国料理を楽しむ Golden Kitchen

— ゴールデン・キッチン —



韓国料理とワイン?一見意外な組み合わせ。でも韓国料理とイタリアンの融合なら...?カルボナーラにコチュジャンを加えた“コリボナーラ”、チヂミとピッツァ マルゲリータを組み合わせた“チヂゲリータ”等等。ネーミングだけでない、新感覚・新食感のオリジナル料理とカジュアルワインのコラボレーションをぜひ御媒体にてお取り上げくださいますよう、お願い申し上げます。

## 話題騒然!日本人の大好きな イタリアン × 韓国料理が夢のコラボレーション

チーズをたっぷり混ぜ込んだ生地を熱々のフライパンに流し込み、外はカリッと、中はふんわり...某有名店のたこ焼きのようなトロトロの食感に焼き上げた特製チヂミ。それをピッツァ マルゲリータと組み合わせたメニュー「チヂゲリータ」は直径約15cm、見た目はほとんどピッツァ。食べてみると、ピッツァのようでピッツァでない、チヂミのようでチヂミでない...まさに新食感!ほかにも、濃厚な生クリームとチーズ、玉子でクリーミーなソースに仕上げた自慢のパスタ「カルボナーラ」にコチュジャンを加えたホットな味わいの「コリボナーラ」、石焼ビビンバにトマト、チーズ、生クリームを合わせた「リゾンバ」など、一度食べたら、誰か伝えたくくなるネーミングと味わいに驚かされるメニューの数々は必見・必食です。

## 税込!新感覚メニューを堪能するなら お得なコースがオススメ

和だしをベースにし、コチュジャンで仕上げたオリジナリティ溢れるモツ鍋「博多コブチャン鍋」。メは香り豊かなパルメザンチーズとコクのある生クリーム、白飯を加えて、リゾット風に。話題の特製チヂミのほか、前菜2種盛り、キムチとナムルの盛り合わせ、韓国サラダ、チャプチェ、鍋にはメのリゾットも付いて、どちらも1人前2,300円と増税後のお財布にもやさしい料金設定も魅力です。

## 女子会にぴったり☆キラキラ輝く 10種類のスパークリングワイン♪

ピンクにイエロー、パープル、グリーンなど、春の花々を連想する10種類のスパークリングワインのほか、カシスやピーチをベースにしたカクテル20種など、ノンアルコールドリンクも含め100種類以上ご用意しています。アルコールが苦手な女性でも楽しめるラインナップは、気軽な女子会にもぴったり。カップル対応可能な小上がり席もありますので、ぜひ一度、ご来店下さい。

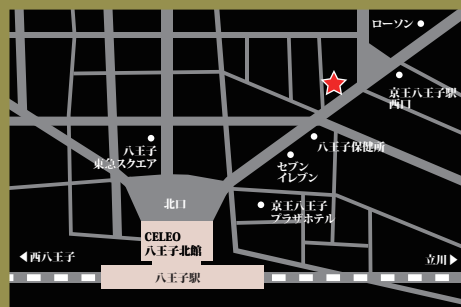


## MENU メニュー(一例)

博多コブちゃん鍋コース 1人前	2,300円
チヂミ18種類	580円～
チヂゲリータ	650円
コリボナーラ	800円
リゾンバ	650円
樽詰スパークリングワイン カクテル10種類	各450円
スタンダードカクテル20種類各	480円
ワイン ボトル	1,880円～
ランチメニュー	750円～

※上記は全て税抜き価格です

**Golden Kitchen(ゴールデン・キッチン)**  
東京都八王子市明神町4-7-3内藤落合3F  
アクセス:JR八王子駅より徒歩6分、  
京王線京王八王子駅より徒歩1分  
TEL: 042-649-8147  
営業時間:月～木18:00～24:00、  
金土日17:00～25:00(日曜24時閉店)  
定休日:なし  
坪席数:38.17坪・76席  
客単価:昼750円、夜3,000円



[本件に関するお問い合わせ及び取材のお申し込みは、株式会社ベンチャー広報 PR担当:小嶋麻衣子までお願い致します。]

TEL:080-4055-7290 FAX:03-5422-9287 E-mail : mkojima@v-pr.net