

とことん”軽さ”にこだわった「天使の串揚げ」
旬の素材と意外な組み合わせが紡ぎ出す創作串揚げ専門店
『串揚げ咲くら』7月31日(水) K I T T E大阪にオープン

串揚げ
咲くら
sakura



『Dynamic Kitchen&Bar 響』『Dynamic Kitchen&Bar 燦』『釣宿酒場マヅメ』『元祖海老出汁 もんじゃのえびせん』などを展開する、株式会社ダイナック（本社：東京都港区、代表取締役社長：綾野喜之）は、創作串揚げ専門店『串揚げ咲くら K I T T E大阪店』を2024年7月31日(水) K I T T E大阪4階にオープンいたします。

串揚げ咲くらのこだわり

この度新業態としてオープンする『串揚げ咲くら』は《食べるたびに「驚き」と「美味しい」がある》季節素材の旨味を閉じ込めた揚げたてサクサクの創作串をワインと愉しむ串揚げ専門店です。

とことん軽さにこだわった”天使の串揚げ”のこだわりは油とパン粉。日本で数社でしか生産されず星つきレストランや高級レストランで使用されている綿実油は抜群の油切れの良さが特徴です。パン粉は吸油率が低くサクッと揚がる極細のドライパン粉に生パン粉を加えたオリジナルパン粉を使用。油とパン粉にこだわることで、天使の羽根のように軽く、サクとした串揚げに仕上がります。



定番串に加え全国の旬の素材を使用し素材本来の味を味わっていただくだけでなく、既成概念に囚われず意外性のある掛け合わせをすることで、“組み合わせの妙”を体験いただけます。

ドリンクは、日本の和のフルーツで四季の移ろいを感じさせる「旬の果実の生搾りサワー」がおすすめです。自家製シロップのレモンサワーやワインの風味が活きた葡萄サワーなど、オリジナリティあるサワー類をラインアップ。また、国産ワインやナチュラルワインなど串揚げとのマリージュを考えて選定したワイン約20種を取り揃え、幅広い客層にお楽しみいただける内容となっております。

外観はスッキリとしたモルタルに生成りの暖簾を組み合わせることで明るく清潔感あるモダンなテイストで仕上げられています。店内は御影石調のカウンターの中央にシンボリックな揚げ場を配することでライブ感を演出。内装は木を中心に、モルタル調の壁や黒のタイルなどを使い、暖かみがありながらもモダンで引き締まった空間にしています。



当社は今後も、お客様に楽しい空間と安全で高品質の商品とサービスを提供し、豊かで楽しいコミュニケーションを“食”を通じて実現することで、食文化の発展と潤いある社会づくりに貢献していきます。

FOOD

四季折々の旬の食材の串揚げを順番にご提供し、お好きなタイミングでストップしていただく「おまかせコース」をメインとして販売いたします



料理長のおまかせコース

お値段目安 8本/3,190円 12本/4,290円 15本/4,950円 20本6,490円

※お値段は召し上がった本数によって変動いたします。

串揚げ～葉月～



とうもろこし 帆立の真丈 330 円



椎茸 ラム肉詰め 330 円



ベ鯖サンド 330 円



赤酢のしゃりカツマグロ赤身漬け 385 円

※内容は季節により変更いたします。



サーモン イクラ 瞬間燻製 495 円



うにく 550 円

DRINK



季節のフルーツの生搾りサワー 713 円



辛口生姜サワー 660 円



ワイン各種

※表示価格には消費税が含まれております

店舗情報

店名	串揚げ咲くら K I T T E 大阪店
住所	〒530-0001 大阪府大阪市北区梅田3丁目2-2 J P タワー大阪 4F
電話	06-6940-6646
営業時間	11:00～23:00
定休日	無休（ビル休館日に準ずる）
席数	41 席 25.05 坪
公式 HP	https://www.dynacjapan.com/brands/kushiage-sakura/shops/kitte-osaka/

株式会社ダイナック

1958年、東京・新宿の地で創業。多業態飲食店の経営、パーティ・ケータリングサービスの企画・運営・進行、劇場や音楽ホールなどの文化施設内レストラン・ドリンクコーナーの受託運営、ゴルフ場等のレストラン受託運営、道の駅・サービスエリアの運営等を展開しています。

<会社概要>

社名：株式会社ダイナック

創業：1958年3月

本社所在地：東京都港区台場2-3-3 サントリーワールドヘッドクォーターズ内

代表：代表取締役社長 綾野 喜之

事業内容：多業態飲食店の経営

パーティ・ケータリングサービスの企画・運営・進行

劇場や音楽ホールなどの文化施設内レストラン・ドリンクコーナーの受託運営

ゴルフ場等のレストラン受託運営

道の駅・サービスエリアの運営

コーポレートサイト：<https://www.dynac.co.jp/>

店舗情報サイト：<https://www.dynac-japan.com/>

【本件に関する問い合わせ先】

株式会社ダイナック ダイナックレストランカンパニー

営業推進部 広報担当 江崎有紀子

TEL：090-3976-4289

MAIL：pr@dynac.co.jp