

多彩な「パテ×ソース」の組み合わせで楽しむ“豚 100%ハンバーグ”専門店
『Hamburg Conel -ハンバーグ・コネル-』
京都・四条木屋町に NEW OPEN !

オープン記念! Instagram フォロー&投稿で
「生雲丹/オマール海老/フォアグラのソース」が“半額”に!



株式会社ゴリップは、希少な「京丹波高原豚」を使用した豚 100%ハンバーグ専門店『Hamburg Conel(ハンバーグ・コネル)』を

2020年11月19日(木)京都・四条木屋町に開店致しました。

新鮮な朝挽きの豚肉のみを使用した珠玉のハンバーグは、豚肉 100%ならではのジューシーかつさっぱりとした、驚くほど優しい味わい。

多彩な「パテ×ソース」を組み合わせる楽しみ、Conel だけの全く新しいハンバーグの魅力をお届け致します。

『豚肉 100%へのこだわり』

『美味しいハンバーグ』と聞いて何を想像しますか？

一般的には合い挽きが多く、牛肉 100%と聞くと贅沢といったイメージでしょうか？

Conelのハンバーグは、そのどちらでもない『豚肉 100%』。

希少な銘柄豚「京丹波高原豚」を 100%使用し、中でも甘みの強い「霜降りバラ」を中心にモモ、ウデなど数種の部位をブレンドし、独自配合のスパイスとともに丁寧に練り込んだ自慢のハンバーグ。表面をローストした後オープンでじっくり蒸し焼きにすることで、驚くほどふっくらと、そしてたっぷりの肉汁を含んだ絶品のハンバーグに仕上げます。

豚肉 100%だから成し得るジューシーかつさっぱりとした優しい味わいにきっと驚くはず。

【京丹波高原豚】

厳選された三元豚を丹波高原の寒暖差の激しい飼育環境と、特別に配合したパンを飼料に飼育された京都産銘柄豚。キメ細やかな霜降りの肉質と優しい甘みが特徴で、豚本来の美味しさを味わっていただけます。



『多彩な「パテ×ソース」の組み合わせで自分だけの楽しみ方を』

「パテ×ソース」が融合することで初めて完成する Conel のハンバーグ。

溢れ出す旨みたっぷりの肉汁と手間暇かけた特製ソースが合わさることで、極上のハンバーグへと昇華します。

6種ご用意したソースの中でも自信をもってお薦めしたいのが、高級食材をふんだんに使用した特別な味わい。

『生雲丹のクリームソース』『オマール海老のビスクソース』『フォアグラソテーとクリームマスタードソース』など、

Conel だけの全く新しいハンバーグの魅力をお楽しみいただけます。

【Conel のハンバーグの楽しみ方】

1. Choose Putty ~パテを選ぶ~

<ブレーン>170g:1,480円

<とろとろ軟骨>170g:1,680円

<モッツアレラチーズ>170g:1,680円

2. Choose Sauce ~ソースを選ぶ~

<デミグラスソース>+0円

<柚子胡椒ソース>+0円

<クリームマスタードソース>+0円

<生雲丹のクリームソース>+520円

<オマール海老のビスクソース>+600円

<フォアグラソテーとクリームマスタードソース>+520円

*上記全て税別



『こだわりの詰まった自家製デザート』

Conel のハンバーグを楽しんだ後は、ぜひこだわりのデザートも味わってください！

毎日お店で焼き上げる自家製『Conel ブリン』、『焼き栗のティラミスパフェ』など、充実のラインナップを揃えました。

選りすぐりのコーヒー&ハーブティーともに、手作りの美味しさを、ぜひお楽しみ下さい！

(左上から時計回り)

<マスカルポーネチーズの CONEL ブリン>530円

<ガトーショコラ ピスタチオアイスと>580円

<焼き栗のティラミスパフェ>630円

<焦がしキャラメルナッツのタルト>580円

*上記全て税別



『MENU』

<Prix Fixe Course> 3,280円(+税)/1名様～

前菜～デザートまで全てのメニューを組み合わせる楽しめるお得なコース

<全6品>

お好きなハンバーグ/お好きな前菜 or サラダ/本日のスープ
パン or ライス/お好きなデザート/コーヒー or 紅茶

※前菜、デザートは、コース料金内で全てのメニューからお選びいただけます。
※+ご料金で、ハンバーグのカスタマイズ、ソースのアップグレードが可能です。



<Prix Fixe Course> (写真は2名様分)

<Lunch Hamburg> 1,100円(+税)～

(スープ、パン or ライス付き)

『店舗情報』

■店舗名

Hamburg Conel〔ハンバーグ・コネル〕

■住所

京都府京都市中京区鍋屋町 223

■アクセス

阪急「河原町駅」徒歩1分、京阪「祇園四条駅」徒歩2分

■営業時間

LUNCH 11:00-15:00 / DINNER 17:00-22:00

■ご予約

<https://tabelog.com/kyoto/A2601/A260201/26034922>

■Instagram

https://www.instagram.com/hamburg_conel



ワインレッドのオーニングが印象的な外観は、街中に溶け込む洋食店のちょっとレトロな佇まい。落ち着いた雰囲気の内では、女子会・デート・ランチ会など、シーンを選ばず様々な用途でご利用いただけます。

『グランドオープン記念！Instagram キャンペーン開催』

グランドオープンを記念して、12月1日(火)から期間限定で、Instagram をフォローし指定ハッシュタグをつけて投稿すれば、

『生雲丹のクリームソース』『オマール海老のビスクソース』『フォアグラソテーとクリームマスタードソース』の3種を半額でご提供致します！

■期間：12月1日(火)～当面の間 ※終了時期は公式 Instagram でお知らせ予定

■特典内容：下記3種のソースを半額でご提供(全て税別、ランチとディナーいずれもご利用可能)

<生雲丹のクリームソース> +520円 ⇒ +260円

<フォアグラソテーとクリームマスタードソース> +520円 ⇒ +260円

<オマール海老のビスクソース> +600円 ⇒ +300円

■参加方法：①店舗へご来店いただき公式 Instagram をフォロー ⇒ ②指定ハッシュタグをつけて投稿

株式会社ゴリップ〔発信元・運営会社〕

所在地 〒600-8811 京都市下京区中堂寺坊城町 28-5 革命ビル

TEL 075-813-5251

HP <http://www.golip-holdings.com>

広報担当 田中・金 080-4423-0993 y.kim@golip-holdings.com

Hamburg
Conel