

【兵庫尼崎・五風】贅沢な二刀流コースが新登場！完全個室で「とらふぐ」と「焼肉」を同時に堪能 コピー

～焼肉メニューはアラカルトでの注文も可能に。12月1日（火）より提供開始～



兵庫県尼崎市のふぐ料理と焼肉の専門店「五風（ごふう）」は、12月1日（火）より、ふぐ料理と焼肉を自由に組み合わせて愉しめる新コースの提供を開始いたします。

これまでの「ふぐコース」「焼肉コース」に、それぞれユッケや生センマイ、てっさやとらふぐ唐揚げなどの人気メニューを追加でき、1つのコースで“ふぐ”と“焼肉”を同時に味わうことが可能です。全席個室・無煙ロースター完備の落ち着いた空間で、家族や友人とともに、贅沢なお食事を堪能いただけます。

URL：<https://www.torafugu-gofu.com/>

ふぐ料理と焼肉、新しい楽しみ方として自由に組み合わせるコースをご提案

五風ではこれまで、国産とらふぐを使った「ふぐコース」、特撰黒毛和牛の「焼肉コース」、さらに「焼肉単品」をそれぞれ別メニューとしてご提供し、完全個室で贅沢で落ち着いた食事空間を提供してきました。

しかし従来は、ご来店時に「ふぐコース」「焼肉コース」「焼肉単品」からいずれかをお選びいただく必要があり、単品追加も組み合わせに制限があったことから、「ふぐと焼肉をどちらも味わいたい」「気分に合わせて自由に組み合わせたい」というお声を多くいただいております。

こうしたご要望を受け、そして“ふぐが最も美味しい季節”が始まるこのタイミングでこそふさわしいと判断し、五風では“ふぐ × 焼肉”を一度に愉しめる新サービスをスタートいたします。

新たなメニュー構成では、「ふぐコース」にユッケや生センマイなどの焼肉メニューを追加できるほか、「焼肉コース」にてっさ（ふぐ刺し）、ふぐ皮、とらふぐ唐揚げなどのふぐ料理を組み合わせることが可能になりました。

例として「ふぐコース」にはユッケ、タン、ハラミ。「焼肉コース」には、ふぐの唐揚げなど、人気メニューと組み合わせがおすすめです。さらに、焼肉はアラカルト注文にも対応。無煙ロースターを完備した個室で、匂いを気にせずゆったりとお食事をお楽しみいただけます。

これまで別々の専門店でしか味わえなかった「ふぐ」と「焼肉」を、同じテーブルで気軽に堪能できるのは五風ならではの。これからの忘年会・新年会※をはじめ、特別な日のお食事やご接待、大切な人との記念日に、ぜひこの新しい贅沢をお楽しみください。

※宴会は最大24名まで対応可能

■店長の杉山からのメッセージ

当店はふぐ専門店として9年、そして焼肉店として4年目を迎えました。長くご愛顧いただいている皆さまのおかげで、こうして新たな挑戦も続けられています。これからも“安心・おいしさ・心地よさ”を大切に、より良いお店づくりに励んでまいります。どうぞ変わらぬご支援をよろしくお願いいたします。



▲とらふぐ てっさ



▲とらふぐの唐揚げ



▲ユッケ



▲生センマイ

■各コースのご紹介

【ふぐコース】

桜コース（全9品）一人前9,900円

プレミアムコース（全10品）一人前13,900円

※写真は桜コース

（ふぐ皮・てっさ・スープ・唐揚げ・焼きふぐ
（上身）・とうとう身・てっちり・雑炊・アイス）



▲桜コース

【焼肉】

焼肉コース 5,000円

（本日のキムチとナムル・自家製ドレッシングの
サラダ・黒毛和牛炙りユッケ・ネギまみれタン・
塩ツラミ・焼き野菜盛合わせ・特撰黒毛和牛タレ
焼き二種・新鮮ホルモン二種・冷麺またはビビン
バ、本日のデザート）

※写真は焼肉コース



▲焼肉コース

※表示価格は全て税抜き価格

完全個室の贅沢な空間で、幅広い世代に愛される店

五風は、ふぐ料理の専門店として創業して9年。以来、地元の皆さまに支えていただきながら、ふぐ料理と焼肉を1つのお店で愉しめる特別な空間として歩んでまいりました。食材本来の美味しさを心ゆくまでご堪能いただけるよう、こだわりの品々をご用意。厳選した料理をひきたてる美味しいお酒とともに、至福のひとつときをお愉しみいただけます。全席、テーブル個室・座敷個室で、無煙ロースターを使用しているため、煙を気にせず快適にお食事ができ、ファミリー層からご年配のお客様まで幅広い層の方々に心ゆくまでお過ごしいただけます。



▲外観



▲座敷個室

【店舗情報】

店名：五風（ごふう）

住所：兵庫県尼崎市南武庫之荘2-10-1 橋本ビルディング1F

営業時間：17:00～22:30（L.O.22:00）

定休日：木曜日

電話番号：06-6423-7703

公式HP：<https://www.torafugu-gofu.com/>



▲とらふぐテッサ

五風のプレスリリース一覧

https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company_id/172675

<報道関係の方からのお問い合わせ先>

五風（ごふう） 広報担当：杉山祐香（090-2819-5248）

TEL：06-6423-7703 Mail：y-sugiyama@gofusha.co.jp