PRESS RELEASE

＜報道関係者各位＞

2017年3月24日
株式会社オオキ

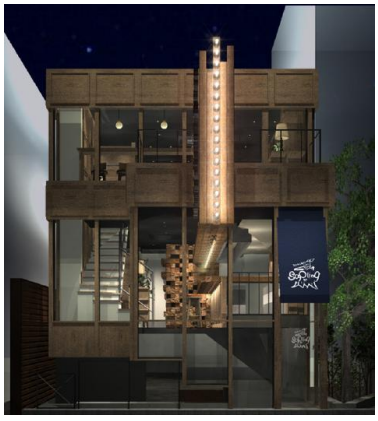
「予約が取れないもんじゃ焼き屋」で有名な『大木屋』が鉄板焼カフェを展開！

IRON PLATE CAFE「Sapling」
2017年3月25日（土）渋谷神南にオープン！

http://sapling-cafe.com/

もんじゃ焼きと肉の世界遺産“エアーズロック”と讃えられる肉塊で「予約が取れない」と人気の「大木屋」を展開する株式会社オオキ（本社：東京都新宿区、代表取締役：大木康弘、以下オオキ）は、2017年3月25日（土）にオオキ初のカフェ業態IRON PLATE CAFE「Sapling」を渋谷にオープンいたします。

IRON PLATE CAFE「Sapling」は、「only one」をテーマに、大木屋で培ったエッセンスから
カフェが好きな女性だけではなく、カフェに入るのを躊躇ってしまう男性にまで楽しんでいただける、
新感覚のカフェ空間の提供をコンセプトにオープン致します。
メインメニューの「フレンチバーガー」は、Saplingオリジナルフレンチトースト×ハンバーガーという
ここでしか味わえないユニークな組み合わせで、常時約10～15種類の豊富なバリエーションでご提供いたします。



【SHOP DATA】

店舗名	：IRON PLATE CAFE「Sapling」
店舗所在地	：東京都渋谷区神南1-17-2 DIX神南1-2F
アクセス	：渋谷駅から徒歩10分
TEL	：03-6455-1343
営業時間	：月～土　11:30～22:30（22:00ラストオーダー） 日・祝　11:30～21:30（21:00ラストオーダー）
席数	：50名　1F(17～18名)+2F(30名)
URL	：http://sapling-cafe.com/

Meal

フレンチバーガーに合うように研究を重ね作り上げた、スーパーフード「アマラサンス」入りの専用バンズで、大木屋の「肉のエアーズロック」でも使用しているオージービーフの最高等級ロンググレインのリブロースを、贅沢に挟みこみます。大木屋の鉄板焼きで培ったメニューをバーガースタイルにアレンジして、完全Saplingオリジナルのメニューに仕上げています。

■フレンチステーキバーガー

・プレーン … ¥1,380−
・大木屋ソース … ¥1,480−
・おろしポン酢 … ¥1,450-
・Wチーズ … ¥1,500−
・アボカド～ワカモレ風～ … ¥1,450−

■フレンチチキンバーガー

・プレーン … ¥1,080−
・大木屋ソース … ¥1,180−
・おろしポン酢 … ¥1,150-
・Wチーズ … ¥1,200−
・アボカド～ワカモレ風～ … ¥1,150−

■フレンチバーガー

・スパム … ¥880−
・大木屋メンチカツ … ¥900−
・サーモンフライ ～おろしポン酢orタルタル～ … ¥1,000−
・エビフライ … ¥1,100−

※ステーキ1枚追加 … ¥450−

▼プレーン

▼おろしポン酢

▼大木屋メンチカツ

Sweets

「ケーキを手づかみで食べてみませんか」をコンセプトに、カスタード・ティラミス・抹茶の3種類のフレンチバーガーをご用意。季節に合った旬の果物や、種類豊富な自家製ジャムなどを挟んでお召し上がりいただきます。また、すべてのスイーツメニューに＋50円で生クリーム・メープルシロップ・チョコソースをトッピングすることが出来ます。自分だけの組み合わせを見つけてお楽しみください。

■フレンチカスタードバーガー ～ティプロマットクリーム～

・プレーン … ¥930−
・イチゴ … ¥1,150−
・ ブルーベリー … ¥1,100−
・ フランボワーズ … ¥1,100−
・MIXベリー … ¥1,200−
・キウイフルーツ … ¥980−
・バナナソテー … ¥1,010−
・ローストアップル … ¥1,150−

■フレンチ抹茶バーガー ～北海道産粒あんこ～

・プレーン … ¥930−
・イチゴ … ¥1,150−
・ブルーベリー … ¥1,100−
・フランボワーズ … ¥1,100−
・MIXベリー … ¥1,200−
・バナナソテー … ¥1,010−
・キウイフルーツ … ¥980−

■フレンチティラミスバーガー ～チーズクリームアイス～

・プレーン … ¥1,100−
・キャラメルナッツ … ¥1,180−
・バナナソテー … ¥1,180−
・自家製ジャム（イチゴ・ブルーベリー フランボワーズ・キウイフルーツ） … 各¥1,200−

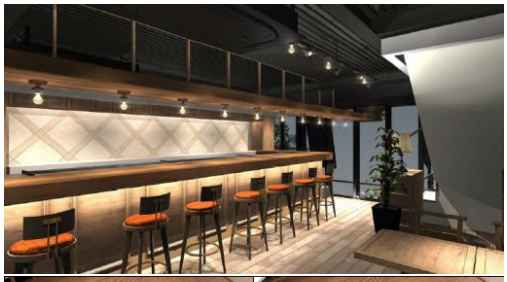
▼MIXベリー

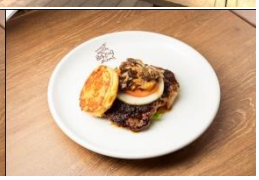
▼イチゴ＋生クリーム

▼キャラメルナッツ＋メープルシロップ

※お酒のお供にフィンガーフードをはじめとするSaplingside Dish及び、「フレンチバーガー」にぴったりの岩手のくずまき高原牛乳で作ったスペシャルなカフェオレ等のドリンクメニューもご用意しております。
※ドリンク・フレンチバーガーはお持ち帰り可能です。（フレンチバーガーは50円引きでご提供いたします。）ご家庭や職場・屋外等で、ぜひフレンチバーガーをお楽しみ下さい。

IRON PLATE CAFÉ「Sapling」のこだわり





「大木屋」で培ってきた鉄板焼きの技術を生かした新しい業態の飲食店。「only one」をテーマに、大木屋で培ったエッセンスを大事に、「Sapling」でしか出会えない物を提供する事をコンセプトとしております。

より気軽にカフェを楽しんでいただきたいという想いから、メニューだけでなく内装など様々な部分に配慮し、女性だけではなく男性にも入りやすい、ウッディな雰囲気のおしゃれなお店となりました。 気取らず楽しく食事ができるよう、ナイフ＆フォークではなく、手づかみで食べられる「フレンチバーガー」を御提供いたします。

代表取締役社長 大木　康弘氏　　プロフィール

高校卒業後、辻調理師専門学校エコールキュリネール国立でフランス・イタリア料理を学び、卒業後は都内のフランス・イタリア料理店で修業を重ねる。

家業であるもんじゃ・鉄板焼き「大木屋」の後を継ぎ、2009年9月に東京・市ヶ谷に「大木屋　市ヶ谷店」をオープン。
同年12月に株式会社オオキを設立し代表取締役社長に就任。
2014年3月、東京・日本橋室町のコレド室町に「大木屋　匠」をオープンさせる。

自店のプロデュースの他にも、他店舗の商品開発・アドバイザー企業やメディアのフード企画等も手掛ける。

自身の経験であるヨーロッパの料理と受け継がれたもんじゃ・鉄板焼きのスキルをかけ合わせた独創的な料理観が魅力。
美味しいは当たり前、食事は笑顔で楽しむ物との考えを持ち、「食楽」（しょくらく）を料理人のテーマと定め、味・見た目・匂い・音そして驚きを感じてもらえる料理・店舗づくりを行っている。

会社概要

予約の取れないコース料理のもんじゃ焼き屋として、「肉のエアーズロック」と呼ばれるリブロースステーキや、「肉汁のナイアガラ」と呼ばれるメンチカツ、巨大なボールで提供される「大木もんじゃ」等味はもちろん、他にないインパクトの強いメニューで人気を博している。

大木屋

会社名	:株式会社オオキ
所在地	:東京都新宿区市谷砂土原町3-2-1 市ヶ谷フラッツB1
代表者	: 大木康弘
TEL	:03-6873-8510
URL	:http://ohkiya.com/contact.html
創業	:2009年12月