

# PRESS RELEASE

報道関係者各位



BALNIBARBI

2019年8月吉日  
株式会社 バルニバービ

86年ぶりに生まれ変わる「大丸心斎橋店」本館7Fに、  
縁あふれるテラス席を有する「**TUFFE TERRACE EAT (トウッフェ テラス イート)**」  
9/20 (金) 13:00オープン！

株式会社バルニバービ(本社：大阪市西区、代表取締役社長 佐藤裕久)は、2019年9月20日（金）にグランドオープンする「大丸心斎橋店」本館7Fにおいて、レストラン&カフェ「**TUFFE TERACCE EAT (トウッフェ テラス イート)**」をオープン致します。



←一面ガラス張りの明るい店内と  
開放的なテラス席



Trend  
Unique  
Farm  
Fragrance  
Easy

店名に込められたこの5つの要素を盛り込んだカフェ & レストラン。  
食事は新鮮な食材を使った気軽なフレンチイタリアンメニューをベー  
スに、オーガニックコンシェルジュ (\*) の資格を持  
つ“Charmmy(チャーミー) ”考案のオリジナルスイーツと、ハー  
ブ・スパイスが香る無添加ドリンクなどこだわりあるカフェメニュー  
もあり、1日を通して楽しんで頂けるラインナップ。  
(\* 「NPO法人才オーガニックコンシェルジュ協会」認定資格)

## [商業施設内のリラックス空間]

一面ガラス張りの店内はどの席からでも緑が見え、街中  
とは思えない開放的なテラス席では手ぶらでできるBBQ  
プランもご用意。コワーキングスペースとして1人でも利  
用可能なカウンター席や、8~10名様用の個室もあり、時  
間帯・人数を問わず思い思いの時間を楽しめる。

間口の広い店頭ではテイクアウトも→



## MENU



### [LUNCH]

#### ●TUFFEサラダプレート 1,700円 (スープ・パン付)

季節野菜やフルーツ、キヌアを使ったサラダに、タマニーニ社  
の手動スライサーでカットしたふんわり切りたての生ハムなど。  
野菜・肉・魚介類など色々な具材が一度に楽しめるボリューム  
サラダ。



### ●湯種ブリオッシュのクロックマダム 1,300円 (スープ付)

卵黄と発酵バターをたっぷり使い、ふんわりしっとりした食感の自家製ブリオッシュを使用。

・ハンバーグランチ（サラダ・パンorライス付）	1,500円
・天然エビとマッシュルームの濃厚グラタンランチ（サラダ・パン付）	1,450円
・生パスタランチ（サラダ・パン付）	1,400円
・オリエンタルシーフードカリー（サラダ付）	1,300円
・サーロインステーキランチ（サラダ・パンorライス付）	2,400円
・黒毛和牛ステーキランチ（サラダ・パンorライス付）	3,900円
	etc.



### [DINNER]

・本日の鮮魚のカルパッチョ	1,200円
・淡路タコとオリーブのブルスケッタ	650円
・黒毛和牛イチボのローストビーフ	1,300円
・優美豚ベーコンのシーザーサラダ	1,100円
・カラスミと万願寺のリングイーネ	1,600円
・鴨と難波ネギのラグーソース タリアテッレ	1,600円
・骨つきポークリブのスペイシーロースト	1,600円
・絶品ブイヤベース	3,200円
	etc

### [CAFE & DRINK]

オーガニックコンシェルジュの資格をもつ“Charmmy (チャーミー)”考案のスイーツ & ドリンク

#### ●ロイヤルTUFFEパフェ 1,200円

濃厚なディプロマットクリームやキャラメルアイスにグラノーラの食感、ベリー系ソリレやフレッシュフルーツなどが層になり、食べ飽きず最後までペロリと楽しめるパフェ。

[ディプロマットクリームのキャラメリゼ/グラハムクッキー/グラノーラ/苺・バナナ/自家製焦がしキャラメルアイス/自家製のフランボワーズソリレ/自家製バニラアイス/ミックスベリーのアイスクラッシュ]

#### ●エルダージャスミンティー 850円

たっぷりのミントと自家製エルダーフラワーシロップをジャスミンティーで割った、優しい甘さとさっぱり感。

#### ●ピタヤオレンジ 900円

ドラゴンフルーツピューレとオレンジジュース。ケミカルな色ながら天然色100%。

#### ●チャーミーさん家のエルダーフラワー 750円

自家製エルダーフラワーシロップを使用、フレッシュなローズマリーがふわっと香る。ソーダ・お湯・ジンジャエール割りなど好みで。

etc.





## Charmmy (チャーミー)

20歳から11年間オーストラリアに居住。  
オーガニック先進国の文化・ライフスタイルを取り入れ、食育について  
も独学で学んだのちに現地にて子どもを出産、日本に一時帰国。  
帰国後は「NPO法人オーガニックコンシェルジュ協会」認定等の資格  
も取得し、個人クライアント様向けにフードカウンセリングを開始。  
オーガニックフードを使用した料理開発を始め、飲食店様向けメニュー  
開発に携わる。  
2018年より新しいケータリング事業を展開し、グレーディングテーブル  
コーディネーターとしても活動中。



## [BBQ PLAN]

### ●BBQプラン 4,500円/お一人様

- ・ステイックサラダ
- ・ボテトフライ
- ・枝豆ペペロンチーノ
- ・お肉盛り合わせ（牛タン/牛カルビ/鶏モモ/豚トロ/ソーセージ）
- ・野菜盛り合わせ（タマネギ/カボチャ/しいたけ/ししとう）
- ・シェフ特製ソース（2種）
- ・季節のシャーベット

※4人以上～、3日前までに要予約。

※メニュー内容は仕入れ等により変更となる場合がございます。

※価格は全て税込 / 写真はイメージです。

## SHOP INFORMATION



- 店名 : **TUFFE TERRACE EAT**  
(トウッフェ テラスイート)
- 業態 : レストラン&カフェ
- 店舗営業時間 : 10:00~23:00 (ディナーLO22:00/  
ドリンクLO22:30)
- 定休日 : 無し (施設に順ずる)
- 住所 : 〒542-8501 大阪市中央区心斎橋筋1-7-1  
大丸心斎橋店本館7F
- アクセス : 大阪メトロ御堂筋線 心斎橋駅直結
- 電話番号 : 06-6258-0288
- 席数 : 約130席 (店内 : 約82席 / テラス : 約48席)
- URL : <https://tuffe.jp/>

## 【本件に関する取材/お問合せ先】

会社名 : 株式会社バリニバービ  
担当者名 : 北奥 (大阪本部)

TEL: 070-1369-7504

E-MAIL : [kitaoku@garb.co.jp](mailto:kitaoku@garb.co.jp)