

PRESS RELEASE



BALNIBARBI

報道関係者各位

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、
緑あふれるテラス席を有する「**TUFFE TERRACE EAT**（トゥッフエ 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 TERRACE EAT**（トゥッフエ 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法人オーガニックコンシェルジュ協会」認定資格）

[商業施設内でのリラックス空間]

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、タマニース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レー (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
 - ・優味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 タリアッテレ 1,600円
 - ・骨つきポークリブのスパイスロースト 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、ベリー系ソルベやフレッシュフルーツなどが層になり、食べ飽か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ルベ/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・ジンジャール割りなどお好みで。

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、グレージングテーブルコーディネートとしても活動中。

[BBQ PLAN]

●BBQプラン 4,500円/お一人様

- ・スティックサラダ
- ・ポテトフライ
- ・枝豆ペパロンチーノ
- ・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 TERACCE EAT
(トゥッフエ 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（施設に順する）
- 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：株式会社バルニバービ

担当者名：北奥（大阪本部）

TEL: 070-1369-7504

E-MAIL: kitaoku@garb.co.jp