

春到来！今大人気の #ヌン活 は天王寺の特等席＝開放的なガーデンテラス席で！

「あべの and4F」和カフェ yusoshi あべの

テラスでたのしむ春のアフタヌーンティーセット登場！

株式会社 DD ホールディングスの連結子会社である株式会社ダイヤモンドダイニング(本社：東京都港区 代表取締役社長：松村 厚久、以下「ダイヤモンドダイニング」)が運営する『和カフェ yusoshi あべの(ワカフェ ユソーシ アベノ)』では、「テラスでたのしむ春のアフタヌーンティーセット」はじめ、春季限定メニューを展開いたします。



yusoshi
和カフェ



Afternoon tea time on the terrace

天王寺・あべのエリア。人々が行き交う喧騒の中に在りながら、日常の騒がしさをいつしか忘れてしまう寛ぎの場所が「和カフェ yusoshi あべの」。

和のおもてなしの心を添えて、リラックスできる和みの空間づくりをしてきたこの場所が今年、ほんの少し洋の心を取り入れてご用意したのが、「春のアフタヌーンティーセット」。

緑溢れるガーデンテラス席限定で、旬の果物をあしらったティースタンドとフリードリンクをお楽しみいただく2022年4月30日(土)までの期間限定プランです。

柔らかい春の日差しと風薫る空間で、優雅なティータイムのひと時をお過ごしください。

【4月30日迄の期間限定】

テラスでたのしむ春のアフタヌーンティーセット

- 時間 11:00～18:00 (最終入場 17:00)
- 料金 3,300円 (税込)
※フリードリンク付き (90分/席時間最大 120分)

MENU

- ・いちごのモンブランマフィン ・桜香るチーズケーキ
- ・その時美味しい季節の果物 ・いちごのプチタルト
- ・ローズヒップティーのジュレ ・宇治抹茶のスフレロール
- ・クロワッサンサンド ・野菜のキッシュ ・季節のサラダ
- ・珈琲 ・カフェラテ ・アールグレイティー ・ピーチティー
- ・キャラメルティー ・ジャスミンティー ・ルイボスティー
- ・ハーブティー【・カモミール ・ローズヒップ ・レモングラス】
- ・日本茶【・煎茶 ・抹茶入り玄米茶 ・雁が音】
- ・自家製ジンジャーエール ・しそとローズマリーのソーダ

※写真は2人前

※内容は当日の仕入れ状況に等によって変更になる可能性があります。



Season Set menu



テラスだけではなく室内にも「和カフェ yusoshi あべの」には春風が吹き抜けます。“大切な人に心をこめて作る、家庭的な一汁三菜のお食事”をコンセプトにしたセットのお食事メニューには、メインにも、サイドのおかずにも、春の素材を取り入れました。栄養バランスの良い五穀米に、具沢山でほっこり温まる豚汁、舌をさっぱりとリセットしてくれるお漬物のセットアップの春らしい装いをぜひお楽しみください。

期間限定 春のロールキャベツ

1,540 円

柔らかく甘みもある春のキャベツをコトコトじっくり煮込んで、一層柔らかく食べ応えもあるロールキャベツに。その脇に、中はホクホク、外はカリッと仕上げた新じゃがいもを添え、白味噌が隠し味の優しいクリームソースと合わせました。春の野菜の美味しさを存分に楽しめる季節限定メニューです。

Seasonal Select Deli gohan

デリごはん・季節の選べる小鉢 (五穀米・豚汁、漬物付き)

1,250 円

「和カフェ yusoshi あべの」では、気候によっても変調しやすい日本人の繊細な体調や気分に合わせて、素材の持ち味を大切にしたい 3 種の違ったおかずを、小鉢で少しずつ味わえるセットメニューをご用意しています。この小鉢のラインナップに、今年の春限定メニューも新登場。全 11 種の小鉢からお好みをお選びください。



小鉢

- ・ **季節の小鉢** ささみの竜田揚げ梅しそ巻き
- ・ **季節の小鉢** 菜の花と筍の胡麻和え
- ・ **季節の小鉢** 新じゃがと牛肉の揚げ出し
- ・ 鯖の湯葉あんかけ
- ・ ざく切り山芋とろろ柚子胡椒ポン酢
- ・ ぷりぷり海老とブロッコリーのチリマヨネーズ和え
- ・ 蒸し鶏ともやしの梅ナムル
- ・ 豚肉の金山寺味噌焼きサラダ
- ・ 若鶏のスパイシー黒胡椒揚げ
- ・ 舞茸のさくさく天ぷら
- ・ たっぷり野菜と牛肉の五目チャプチェ

Seasonal Dessert & Drink

食後の余韻をゆったりと楽しむのも大切にしたい時間。
“至福”と冠し、お店で手作りしているデザートにも春の訪れが…！
春季限定（5月中旬迄予定）の 2 品をご紹介します。



グラスに詰めた季節のショートケーキ

770 円

“その時美味しい果実を詰め込む”グラスケーキの今季は、果物の中でもとりわけ人気が高いいちごをふんだんに使ったショートケーキ。グラスからのぞく赤いいちごの果の断面と層を成すスポンジケーキ、生クリームのコントラストが華やかです。



ローズヒップティー・ジュレといちごのソーダ

770 円

爽やかな甘さのローズヒップティーを使ったオリジナルレシピのジュレとスライスしたいちごを合わせた、見た目から春らしく可愛いソーダ。ジュレといちごの甘酸っぱさが調和した、食後にぴったりのデザートドリンクです。



- 店名 和カフェ yusoshi あべの (ワカフェ ユソーシ アベノ)
- 住所 〒545-0052 大阪府大阪市阿倍野区阿倍野筋 2-1-40 あべの and4F
- アクセス 各線天王寺駅すぐ / 近鉄阿部野橋駅すぐ
- TEL 06-6629-3111
- 営業時間 11:00~21:00 (L.O. 食事 20:00 / カフェ 20:30)
- 定休日 施設に準ずる
- 席数 110 席 (店内 68 席 テラス 42 席)
- 平均予算 ランチ 1,500 円 / ディナー 2,500 円
- WEB 予約 <https://tabelog.com/osaka/A2701/A270203/27011170/>

※新型コロナウイルス感染拡大防止のため、政府及び各自治体の要請により、営業日や営業時間の変更、酒類の提供を自粛させていただく場合がございます。

Dd PROTECT Guidelines

ダイヤモンドダイニングが運営する各店舗では、お客様に安心してお食事を楽しんでいただくため、行政が定める方針に基づいた感染防止対策を最大限に講じ「Dd PROTECT Guidelines」として実施しております。

Dd PROTECT Guidelines
お客様の安全安心に全力で取り組みます

DiamondDining

ダイヤモンドダイニング 感染防止の取り組み

<p>取り組み 1</p> <p>健康管理</p>  <p>出勤時の検温を徹底し、37.5度以上のスタッフは出勤停止しております。</p>	<p>取り組み 2</p> <p>マスク着用</p>  <p>スタッフはマスクの着用を徹底しております。</p>	<p>取り組み 3</p> <p>手洗い・消毒</p>  <p>スタッフはこまめな手洗いと次亜塩素酸消毒スプレーによる消毒を行っております。</p>
<p>取り組み 4</p> <p>うがい</p>  <p>スタッフは出勤時に殺菌消毒うがい液にてうがいを徹底しております。</p>	<p>取り組み 5</p> <p>店内換気</p>  <p>常時、ダクトと換気口より、空調と給排気を行っております。また、定期的に入り口や個室等を開放し、可能な限り空気を循環させております。</p>	<p>取り組み 6</p> <p>店内消毒</p>  <p>定期的に店内・卓上・密席を次亜塩素酸消毒スプレーにて消毒しております。</p>

お客様へのお願い 感染防止にご協力ください

- 1 入店時の**検温・手指の消毒**にご協力下さい。検温の結果、体温が**37.5度以上**のお客様は**入店をお断り**させていただきます。
- 2 **ご体調が優れない場合は入店をお断り**する場合がございます。
 咳 痰 鼻水 くしゃみ等
- 3 **会話のボリュームはお控え**ください。
- 4 **ご飲食時以外**は可能な限り**マスク着用**をお願いします。
- 5 大皿でご提供するお料理はお客様ごとの**お取り分け**をお願い致します。
- 6 グラスなどの**まわし飲み**は**ご遠慮**ください。
- 7 **お手洗い後**には**手指の消毒**にご協力下さい。
- 8 個室ご利用の場合は扉を一部開けさせていただきます。**店内換気**にご協力ください。
- 9 店舗内にて新型コロナウイルス感染の可能性があった場合お客様に迅速にお伝えできる様**代表者様のご連絡先をお伺い**しています。
※保健所からの指示に従い速やかにご連絡致します。 ※頂いたお客様の情報は1ヶ月で破棄します。

【本リリースに関するお問い合わせ】

株式会社ダイヤモンドダイニング ブランドサポート部 佐々木
TEL 03-6858-2192 FAX 03-6858-2193
E-mail pr@dd-holdings.com HP <https://www.dd-holdings.jp>