

## Press Release

新店舗オープンのお知らせ

2017年4月24日

大阪の老舗鍋屋とコラボ！夏にもおすすめ  
新感覚フレンチ鍋「オマール海老の味噌もつ鍋」と  
ワインソムリエが作る「フォアグラのマカロン」が名物  
カジュアルフレンチ『Cuisine&Wine KEIZO』がオープン  
～2017年5月1日（月） 場所：心齋橋駅徒歩3分～



この度、ワインソムリエお手製の創作料理とワインが堪能できるカジュアルフレンチレストラン『Cuisine&Wine KEIZO』が、5月1日（月）より心齋橋にオープンします。

『Cuisine&Wine KEIZO』は、“近代的フレンチ・イタリアンとワインで食に【驚き】を”をコンセプトに、ワインソムリエ兼オーナーシェフである船木敬三が、ワイン初心者から上級者まで、幅広い層にワインを楽しんでもらうために食材からレシピまでこだわり抜いた創作料理を提供するフレンチレストランです。

看板メニューは、大阪の老舗もつ鍋屋とのコラボ料理としてオマール海老をふんだんに

使った「新感覚フレンチもつ鍋」のほか、ワインに合う食材の代表格であるフォアグラを活用したワインソムリエお手製の「ファアグラマカロン」です。

### ■ メニューについて (約 40 種)

・看板商品【オマール海老もつ鍋】 一人前 ¥1,980  
大阪で20年続く老舗もつ鍋屋とのコラボ料理。オマール海老の出汁、ソースと京都の白味噌、そして博多直送小腸を合わせた、冬だけでなく、オールシーズン楽しめる新感覚のフレンチもつ鍋。



フォアグラマカロン 一個¥380



イベリコ豚とフォアグラのテリーヌ ¥1,080

\*ワインは季節に応じたものをソムリエがセレクトして提供。

### ■ Cuisine&Wine KEIZO について

店舗名 : Cuisine&Wine KEIZO  
住所 : 大阪府中央区東心斎橋 1-19-19  
ケイティーズ心斎橋 B1F (心斎橋駅徒歩3分)  
TEL : 06-6245-2227  
オープン: 2017年5月1日(月)  
営業時間: 17:00~24:00  
定休日 : 不定休(日曜営業)  
座席数 : 31席  
URL : <https://tabelog.com/osaka/A2701/A270201/27097831/> (食べログ)



## ■ オーナーシェフ 船木敬三（ふなき けいぞう）プロフィール

1988年生まれ大阪出身。辻調理師専門学校卒業。  
難波のフレンチレストランを経て、スパニッシュイ  
タリアンレストラン「バルバレスコ」で店長を務め  
た後、「Cuisine&Wine KEIZO」のオーナーシェフ  
として新店舗オープンに至る。



## ■ 船木敬三コメントと店名由来

店名である「Cuisine&Wine KEIZO」は、フランス語で「キッチン」という意味の Cuisine と、ワイン、さらにオーナーシェフである自身の名前（敬三）を掛け合わせたものです。若い方により気軽にワインを楽しんでもらいたいという思いと共に、ワインソムリエでもある私がワインに合う料理を食材から、提供スタイルまでこだわり抜いて作り上げています。

特に、大阪の老舗もつ鍋屋とコラボしたオマール海老をふんだんに使った看板メニューの新感覚フレンチもつ鍋のほか、ワインに合う食材の代表格フォアグラを活用したメニューが豊富で、フォアグラというとても高級なイメージがありますが、もっと身近に感じてもらえるようにと、ソテーやテリーヌからコロッケやデザートのマカロンまで、様々なフォアグラ料理とワインとのマリアージュにより、心に刻まれるひとときを過ごしていただきたいと考えています。

### 【本件に関するお問い合わせ先】

「Cuisine&Wine KEIZO」広報

メールアドレス：cuisine.wine.keizo@outlook.jp

Tel： 06-6245-2227（店内） 090-6970-1175（船木携帯）