



2019年5月27日

各 位

株 式 会 社 関 門 海  
代表取締役社長兼COO 山口 久美子  
(コード番号：3372 東証第二部)  
問合せ先 経営支援本部部長 岩本匡史  
電 話 番 号 06-6578-0029 (代表)

## 『玄銀 (くろがね)』出店に関するお知らせ

このたび当社は、玄品新業態である FGU-KAPPO(ふぐ割烹)『玄銀(くろがね)』を、大阪北新地に出店いたしますので、下記のとおりお知らせいたします。

### 記

#### 1. 出店の概要

当社は、大阪キタを代表する高級飲食店街・北新地南側のメイン通りに、割烹『玄銀(くろがね)』を出店いたします。玄品とは一線を画したコンセプトの『玄銀』は、カウンター9席+テーブル3卓の合計20席を構え、女将の細やかなおもてなしと、大阪の老舗料亭「大和屋」の元料理長をはじめ、正統派料理人によるこだわりの創作和食を提供し、カウンター越しに割烹料理店ならではの職人の臨場感や会話をお愉しみいただけます。これまでとらふぐ一筋 39年の関門海のFGU-KAPPO(ふぐ割烹)、舌の肥えた北新地のお客様を魅了し、細部に渡り関門海スピリッツを感じていただけるお店に育ててまいります。

#### 2. 店舗概要

店 舗 名	玄銀 (くろがね)
住 所	大阪市北区曾根崎新地1-1-12 GOTS北新地ビル6号館1階
電 話 番 号	06-4797-6629
オ ー プ ン 日	2019年6月3日
営 業 時 間	17:00~23:00 (ラストオーダー22:00)
総 席 数	20席



#### 3. 今後の見通し

『玄銀』の出店により売上高は増加する見込ではありますが、今後の業績予想の必要性及び公表すべき事実が生じた場合には速やかに開示いたします。

『玄銀』で提供するお料理は、日本最古の蔓牛を種とした「千屋牛」をはじめ、四季折々のこだわり旬材を用い、独自の世界観で表現してまいります。また、夏季のみご予約制ではございますが、当社独自の技術を用い、旬の味わいを遜色なく再現した「下関産天然とらふぐコース」をご用意させていただきます。

<御会席一例>

- ◆前菜 初夏の青野菜とりどり／能登岩牡蠣
- ◆椀盛 鮎の風干し炙り
- ◆造り 鱧焼霜造り／しま鮭へぎ造り
- ◆留香 鱸筒切青山椒鍋 又は 千屋牛ステーキ
- ◆食事 麦ご飯 出汁巻と鰻 白瓜糖漬 赤出汁 又は フィレカツサンド ピクルス
- ◆デザート 大徳寺麩・熨斗餅博多・胡桃餡／ぶどう生葛切り など

《お料理イメージ写真》



Gen-KAPPŌ KROGANE



北新地イメージ

