

地元野菜を使った自然派野菜料理店

G831 リニューアルオープン！

株式会社しぜんそざい（本社：堺市東区、代表／森岡拓也）は、大阪堺市・中百舌鳥にある野菜料理とワインの店「G831」をリニューアルオープンいたしました。さらに気軽に野菜料理とワインが楽しめる店へと変わりました。

G831 はオープンから8年が経ち、南大阪では野菜料理の「じやさいさん」「やさいさん」と親しんで頂きました。ここで、さらに野菜とワインが気軽に楽しめる、そして落ち着いた雰囲気のお店へ変身です。

G831 の野菜は、堺にある自家農園の野菜や、南大阪の農家さんから仕入れる野菜など、地元のものを中心に使っています。それらの新鮮な旬野菜をいかに美味しく食べていただくかをテーマに、肉や魚介をとりまぜてヘルシーなお料理に。

夜は、リニューアル前のレストラン的なメニュー構成から、300～400円のお惣菜、800円程度のメイン料理を中心に、気軽に色々と注文していただき、15種のグラスワインと合わせて楽しんでいただける野菜料理のワイン酒場へと変わりました。

今まで以上に、カウンターでのお一人使いから、女子会、貸し切りの宴会やパーティーまで、様々なシーンでご利用いただきやすくなります。テラス席はペット同伴も可。店内は天井高5mの開放的な空間で、木材や土壁、自然塗料が多用されたナチュラルな雰囲気。外にはテラスがあり、季節のいい時は外でも楽しんでいただけます。

ランチは、色々な野菜中心のお惣菜がちょこちょこ色々楽しめる

「一汁七菜 野菜いっぱい畑のランチ 1200円」

その名の通り、野菜のお惣菜を中心に7種類、具たくさん野菜スープに玄米か自家製天然酵母パンがつく、ボリュームたっぷりのヘルシーランチとなります。

また、昼からディナーのドリンクがフルに楽しめるので、昼呑みも可能。

特に週末は早い時間からワインを一杯という時間も楽しめます。

何か機会がありましたら、是非お声がけいただければと思います。

G831 店長
福田 康准

□ 写真



□ 資料ダウンロード

外観、店内、料理などの写真や、メニュー、POPなどをまとめています。

<http://www.g831.com/press.zip>

□ 概要

G831 vegetable&wine

〒591-8023

大阪府堺市北区中百舌鳥町2丁83 キラリ8-1ビル1F

072-275-7727

定休日 火曜

昼 11:30~15:00 (LO. 14:00)

夜 17:00~23:30 (LO. 22:30 日祝 15:00~)

席数 カウンター6席、店内テーブル21席、テラス7席

客単価 昼 1200円、夜 3000円

<https://www.facebook.com/G831.Vegetable.and.Wine/>

<http://www.g831.com/>

主なメニュー

(ランチ)

一汁七菜 畑のランチ 1200円

(ディナー)

畑のおそうざい 五菜盛り 700円(三菜、七菜もあり)

鴨胸肉のローストとオレンジのサラダ 800円

地元野菜とエビのあつあつオイル煮 700円

温野菜のバーニャカウダ 2種類ノソースで 750円

地野菜色々 旬のチーズフォンデュ 950円

グラスワイン 15種 600円~

お試しワイン 3種 800円 など。

□ 問い合わせ先

G831 店長/福田(ふくだ)

072-275-7727

E-mail(代表)/ shizentaku@gmail.com taku@shizen-sozai.co.jp