

ラーメン激戦区にある本格ハンバーグレストランが 1杯で3段階の味を楽しめる「ハンバーグ担々麺」を考案 7月13日(月)より期間限定で販売

関西屈指のラーメン激戦区でもある京都一乗寺に店舗を構える本格ハンバーグレストラン「ハンバーグ一乗寺」(運営:株式会社晃商、代表取締役社長 新井義淳)は、コロナ禍で影響を受けている周辺飲食店を盛り上げるべく、自店の強みとラーメン激戦区という土地柄を生かした期間限定メニュー「ハンバーグ担々麺」を7月13日(月)より期間限定で販売します。



1杯で3段階の味を肉汁溢れるハンバーグと楽しむ「新感覚 担々麺」

コロナ禍で飲食店に厳しい状況が続くなか、自店の特徴と地域の名物である“ラーメン”を生かした、見て食べて楽しいメニュー『ハンバーグ担々麺』を開発しました。

当店の特徴は、ステーキハウス専門店の設備でも滅多にない7cmの極厚鉄板で焼くお肉感と肉汁を同時に味わえるジューシーなハンバーグ。

今回、自家製麻辣ソースを仕込んだハンバーグを焼き上げ、お肉と相性の良い「担々スープ」を開発しました。ラーメンの中でハンバーグを割ることで、「担々スープ」の味わいの変化を楽しんでいただける、新感覚のラーメンが完成しました。お好みで自家製ラー油をかけていただくと**1杯で3段階の味をお楽しみいただけます**。また、辛さは控えめでお子様や辛い物が苦手な方でも問題なくお召上がりいただけます。期間中は『ハンバーグ担々麺』(ランチタイム限定)に加え、『麻辣バーグ』(ディナータイムも可)もご注文いただけます。

3段階の味をお楽しみください。

- 1 まずはそのまま担々麺を。
- 2 麻辣バーグを割り、肉汁で味変。
- 3 自家製辣油で辛さに変化を。



【販売概要】

■販売期間 7月13日(月)～9月30日(水)迄

■メニュー詳細 ※価格は税込です

[ハンバーグ担々麺]※ランチのみ販売

- ・単品 ￥850
- ・ハンバーグダブル ￥1050
- ・ライス付 プラス¥150

[麻辣バーグ]

◇ランチ

- ・ハンバーグランチ ￥1000
- ・コンビネーション ￥1600
(ハンバーグ+ディッシュ)

◇ディナー ※単品のみ

- ・麻辣バーグ 150g ￥850
- ・麻辣バーグ 200g ￥1050

期間限定 2020年7月13日(月)～9月30日(水)迄

ハンバーグ専門店考案

ハンバーグ担々麺

麻辣バーグ

下記 URL で肉汁溢れる担々麺をムービーでご覧いただけます。
 PC <https://00m.in/buZH7>
 スマホ <https://youtu.be/495Dc6tUjSA>

■実施店舗



ハンバーガー乗寺

住所 京都府京都市左京区一乗寺西杉の宮町 59 カラオケ SOM 1F
叡山電鉄一乗寺駅 徒歩約 5 分

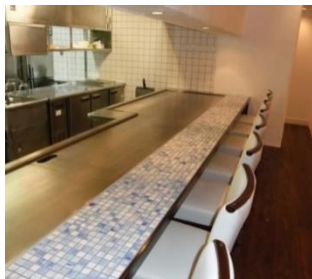
営業時間 Lunch 11:00～15:00(LO 14:30)
Dinner 17:30～22:30(LO 22:00)

TEL 075-706-8639

座席 24 席(テーブル・カウンター)

駐車場 あり(9 台)※サウンドオブミュージックと併用

HP <http://www.hamburg-i.net/index.html>



2010 年オープン。2020 年 1 月で 10 周年を迎えます。

肉汁あふれる本格ハンバーグや厚みのある鉄板の特性を活かした特徴のあるメニューを眼前でお楽しみいただけます。店内の内装もオシャレで開放的な造りとなっており、ご家族連れやデート等にご利用いただいております。

■運営会社

株式会社 晃商

本社所在地:京都府京都市東山区宮川筋 1 丁目 221 番地

代表取締役:新井 義淳

資本金:3,000 万円

●ご取材に関するお問い合わせ

ハンバーガー乗寺 広報 (株晃商 内) 担当:日谷
TEL:075-531-1000(代表)/ MAIL:hidani@k-kosho.co.jp