

各 位

2024年7月17日

神戸のビアホールが本気で作る“クラフトビーフバーガー”第2弾！ 【スモークサーモン&アボカドクリーム クラフトバーガー】7月17日より提供開始

EKIZO 神戸三宮 『BEER&GRILL コウベビアハウゼ』

EKIZO 神戸三宮「BEER&GRILL コウベビアハウゼ」を運営するオーエス株式会社（本社：大阪市北区、代表取締役：高橋秀一郎、以下オーエス）は、現在ランチメニューで好評発売中の「クラフトビーフバーガー」に続く新商品として「スモークサーモン&アボカドクリーム クラフトバーガー」の提供を7月17日（水）より開始します。



現在発売中の「クラフトビーフバーガー」は、パティとローストビーフを使用したボリューム満点の仕上がりであり、多くのお客様に非常に好評を得ています。新たに発売する「スモークサーモン&アボカドクリーム クラフトバーガー」は、女性のお客様にも罪悪感なく満足していただけるハンバーガーを目指し、味やバランスにこだわりながら、食後の重さを感じさせないボリューム感と見た目の美しさを意識して開発しました。また、付け合わせには従来のフライ盛り合わせに加え、ビール用のパイントグラスに盛り付けたサラダも選択できるようになり、ヘルシーさに配慮しています。今後は季節限定のクラフトビーフバーガーも発売予定です。ぜひこの機会にクラフトビールと一緒に楽しみください。

■ 商品概要

スモークサーモン&アボカドクリーム クラフトバーガー 1,880円（税込）

【特徴】

自家製のジューシーなパティとスモークサーモンの香り高い味わいに、トロっとした緑のアボカドサワークリームが絶妙に調和し、さわやかで豊かな味わいをお楽しみいただけます。クラフトビールとのペアリングもおススメです！

【付け合わせ】

フライ盛り（フライドオニオン、オニオンリング、クリスピーチキン）または、パイントサラダ（ビール用のパイントグラスに盛り付けたサラダ）をお選びいただけます。



クラフトビーフバーガー 1,480円(税込)

【特徴】

カリッと焼き上げたバンズと、牛100%の自家製手ごねパティが自慢のハンバーガーです。たっぷりの自家製ローストビーフと、淡路島産たまねぎの特製タルタルソースが、豊かな味わいを引き立てます。一口食べれば、そのこだわりの味が口の中で広がります！

【付け合わせ】

フライ盛り（フライドオニオン、オニオンリング、クリスピーチキン）または、パイントサラダ（ビール用のパイントグラスに盛り付けたサラダ）をお選びいただけます。



■ BEER&GRILL コウベビアハウゼ 概要

住所	神戸市中央区加納町4丁目2番1号 EKIZO 神戸三宮 1階山側ゾーン
アクセス	阪急神戸三宮駅 東改札口から徒歩約2分
業態	ビアホール、グリル料理
営業時間	11:00～23:00 ランチ 11:00～15:00 (L.O 14:30) ※クラフトハンバーガーは11:00～17:00まで提供 ディナー 15:00～23:00 (L.O フード 22:00、ドリンク 22:30) ※急遽変更となる場合があります。最新情報はHP等でご確認ください。
定休日	なし
席数	店内140席 (テラス席あり)
TEL	078-599-8580
URL	https://www.kobe-beerhowzit.com/
Instagram	https://www.instagram.com/kobebeerhowzit/ @kobebeerhowzit
LINE	@kobebeerhowzit



コウベビアハウゼ



■ オーエス株式会社 会社概要

本社	大阪市北区小松原町3番3号 OSビル12階
設立	1946年12月
代表者	代表取締役 高橋 秀一郎
拠点	大阪(本社)・兵庫・東京
事業内容	エンタメ・サービス事業／不動産事業
URL	https://www.osgroup.co.jp/



阪急阪神東宝グループ

OS株式会社

«本件に関するお問い合わせ先»

オーエス・シネブラザーズ株式会社 担当：伊川、川端、中山 TEL：078-291-5366 MAIL：oscustomer@osgroup.jp