

# カツサンド専門店「新世界グリル <sup>ぼん</sup> 梵 堂島店」



炭酸ジュース・ダイヤモンドガラナはカツサンドとピッタリ。



カウンターだけの店内。予約があれば昼のデリバリーも可。

## 北新地のデリバリー事情を 変えるカツサンド専門店

出前といえばたこ焼かお握りくらいだった北新地にカツサンドという選択肢ができた。しかも新世界の老舗洋食屋の名物カツサンドだ。A5などの等級が高い肉は脂身が多くカツサンドには合わないのである。使わず赤身のへレ肉を使用。新世界の本店で1週間かけて仕込んだソースが肉の味をひきたてる。

### いち押しメニュー

極上ビーフヘレカツサンド	1900円
極上ビーフヘレカツサンド ハーフ	950円
生ビール(サントリープレミアムモルツ)	500円
自然派ワイン グラス600円、ボトル3000~4000円	
ダイヤモンド・ガラナ(ジュース)	400円

- 営業時間：17:00~25:00
  - 定休日：日・祝
  - 平均予算：2500円
  - 総座席：6席
  - ご予約・お問合せ：06-6347-5007
  - 住所：大阪市北区堂島2-1-34  
大西ビル3階
- <http://www.grill-bon.com>

JR東西線北新地駅・地下鉄四つ橋線西梅田駅 徒歩3分



北新地の「炭のあかり」で実習できたのが大きかったです。近くで店をやろうと考えていたので、どんなお客さんが食べにくるのかを肌で知ることができました。また実際に独立するときは、オーナーの上山さんからカツサンドを注文してくれそうなお客さんを何人か紹介してもらったなど、大変お世話になりましたね。



第5期生  
店主 二井 靖之さん

