各 位

東京都渋谷区渋谷二丁目 15 番 1 号 株式会社クリエイト・レストランツ 代表取締役社長 岡本 晴彦

(コード番号:3387 東証マザーズ)

問い合わせ先 常務取締役管理グループ担当 川井 潤 電話 03-5774-9700(代表)

新業態店舗(「しゃぶ菜」他4店舗) 開店のお知らせ

株式会社クリエイト・レストランツ(本社:東京都渋谷区、代表取締役社長:岡本 晴彦)は、平成18年4月26日(水)にイオン浦和美園ショッピングセンター内に、新業態『しゃぶ菜(シャブサイ)』を含む4つの店舗をオープンすることとなりましたのでお知らせいたします。新業態『しゃぶ菜(シャブサイ)』は、15種類以上の新鮮野菜と安心・安全なお肉を楽しめる、しゃぶしゃぶ食べ放題のお店です。

なお、当業態の開店により、当社のブランド数は86ブランドとなります。

当社は、様々なシーンでお客様にご満足頂くことを目指すレストラン事業会社として、今後もこのような立地特性に応じた業態を開発し、多様なブランドを展開していく方針でございます。

記

1. 店 舗 名



「しゃぶ菜」

「しゃぶ菜」は、15 種類以上の新鮮野菜と安心・安全なお肉を、2 種類のスープと 5 種類のタレで楽しめるしゃぶしゃぶ食べ放題のお店です。お肉は、オーストラリアの大自然に育まれた牛肉や、旨みとコクのある豚肉を、野菜は、白菜・水菜・長葱など定番ものから、旬の野菜までを厳選してご用意いたします。ダシとたれの組み合わせだけでも、"10 通り"のバリエーションをお楽しみいただけます。

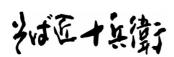
「はーペすと」



「はーベすと」は、『体の中から美しく!健康に!』をコンセプトに 展開の自然食バイキングレストラン。季節ごとに産地から直送した厳 選素材を調理した、体に優しくヘルシーなメニューを常時約 60 種類ご 用意。

メニューアドバイザーとして、自然食を中心に活躍中の料理研究家である河合真理氏を迎え、素材本来の味を活かした控えめな味付けの料理をお好きなだけ堪能できるとともに、肉、魚、旬の野菜をバランスよくお召し上がり頂けます。

「そば匠 十兵衛」



「そば匠 十兵衛」は、茨城産と北海道産の厳選された玄そばを石臼で挽いた香り豊かなそばと、コシのあるうどんがお楽しみいただけるお店です。本格的な味でありながら、リーズナブルな価格で、健康に優れた"こだわりの味"を気軽にご堪能いただけます。



「ロコモコ」

「ロコ」は"ローカル"、「モコ」は"混ぜる"という意味のハワイアン丼専門店。定番の「ハンバーグロコモコ」から、甘辛い照焼きソースが味の決め手の「テリヤキチキンロコモコ」、エビのプリプリした食感が女性に人気の「エビマヨロコモコ」など7種類のハワイアン丼をご用意。短時間で、ボリュームのある食事をお召し上がりになりたい時にぴったりです。

2. 所 在 地 〒336-8760

埼玉県さいたま市緑区大字大門 3710 イオン浦和美園ショッピングセンター内

3. オープン予定日 平成18年4月26日(水)

4. 坪 数 しゃぶ菜 60.20坪

はーベすと 75.54 坪 そば匠 十兵衛 40.38 坪

Loco Moco (フードコート)

5. 席 数 しゃぶ菜 96席

はーベすと 120 席 そば匠 十兵衛 74 席

Loco Moco (フードコート)

6. 営業時間 10:00~23:00(施設に準ずる)

7. 店舗の取材に関す 株式会社クリエイト・レストランツ

るお問い合わせ PR チーム

TEL: 03-5774-9708 FAX: 03-5774-9710

8. 今後の見通し 当該出店に伴う業績に与える影響は軽微であります。

以 上