

鶏と野菜のビストロ

はーばーど

ここでしか味わえない“鶏とお野菜”
焼き鳥屋とは一線を画す料理が盛りだくさんの
『鶏と野菜のビストロ酒場』が大阪福島に誕生！

2月1日(木)17時～『福島はーばーど』が
J R 福島駅前にオープンします。

2024.02.01 THU GRAND OPEN

『鶏とオリジナル野菜料理のビストロ』

カジュアルでバラエティに富んだ鶏料理や鶏出汁の野菜おでん、
産地から届く旬のお野菜が主役のビストロ料理。

そんな“鶏と野菜の魅力”が詰まった全60品の逸品料理を
ほろ酔いワインカクテルやノンアルスパークリングで楽しめる新業態。



一味も二味も違う、盛りだくさんの鶏料理があればこれも。 『はーばーど』の人気者たちをご賞味あれ



鶏の旨みがギュッと詰まった生姜風味のあっさり焼売

名物 鶏焼売

1個 90円[99円]

ひとつひとつ職人が手包みで仕上げる、はーばーど名物の鶏焼売。鶏のあっさりとした肉汁と生姜の薫りで何個でもいけちゃう名物焼売。



ラムチョップならぬ鶏チョップ！

名物 鶏チョップ

1本 150円[165円]

骨付きの鶏肉をパリッと揚げた鶏の唐揚げ。脂身が控えめで栄養価も高く、あっさり軽い味わい。お酒のお供に最適！



軟骨入りのやわらかつくね焼き

鶏つくね焼き

1本 330円[363円]

[塩麹レモン・幸せチーズ・鬼おろしポン酢・鶏つくねネーゼ]

鶏と野菜のつくね焼き

1本 390円[429円]

[加賀レンコン・神山しいたけ・アボカド・ズッキーニ]

新鮮な鶏を毎日手仕込みするふんわりジューシーな鶏つくね焼き。選べるお好みのアレンジでお楽しみます！



『お野菜が主役のあったかビストロ料理』

鶏出汁でやわらかく炊いた産地から届く旬のお野菜をビストロアレンジ。

ワインやスパークリングワインとの相性も抜群の、今の季節にピッタリのヘルシーなあったか料理。

・蕪 トリュフ薫るビストロ仕立て	250円[275円]	・こんにゃくボロネーゼ	290円[319円]
・かぼちゃ クリーム煮	290円[319円]	・加賀蓮根のジェノベーゼ	300円[330円]
・海老芋大福餅の発酵バター煮	300円[330円]	・鶏つみれ白菜ロール	300円[330円]
・モッツァレラチーズ揚げ出汁おでん	320円[352円]	・大根ボルチーニ	340円[374円]



丸ごと親鳥と野菜の旨みが染みる 『鶏出汁のお野菜おでん』

純粋な鶏の美味しさと野菜の旨みが凝縮されたコラーゲンたっぷりのお出汁は、濃厚でありながらもくどさの無く身体の芯まで染み渡るやさしい味わい。

・鶏出汁しみしみ大根	220円[242円]
・七草おでん	250円[275円]
・揚げ出しゆず豆腐	290円[319円]
・生姜たっぷり鶏シュウマイ	2個 290円[319円]
・出汁巻きおでん いくらのみ	340円[374円]
・おでんのポテトサラダ	340円[374円]

焼いて美味しい旬の産直お野菜を味わう 『野菜が主役の鶏カルビ串焼き』

希少部位「鶏カルビ」と産直野菜の串焼き

- ・ 里むすめ鳴門金時の鶏串焼き 330円[363円]
- ・ 水田農園の菜の花の鶏串焼き 350円[385円]
- ・ 青森にんにくの鶏串焼き 350円[385円]
- ・ 鹿児島そらまめの鶏串焼き 350円[385円]



全国のその季節に一番美味しい旬野菜を取り寄せ

はーばーどのお野菜の串焼きで取り扱う野菜たちは、鶏と相性が良く、焼いて美味しい新鮮な野菜だけを厳選しています。
美味しければ無農薬や有機こだわらず、全国の生産者からその季節によって美味しいものが届きます。



新鮮な朝びき鶏を 焼き鳥の新しいカタチ 『かしわ鶏焼肉』で

1. その日の朝びきにこだわる鮮度抜群の鶏肉は「かしわ焼肉」に適した厳選部位のみを提供
2. 素材の持つ旨みを最大限引き出すため、部位ごとに切り方や下処理、温度にこだわる
3. 鶏の旨みを引き出す最高の焼き加減にこだわった、焼き師による焼き方のアテンド
4. 様々な薬味やタレ、スパイスなどで部位ごとの特徴を引き立たせる食べ比べが楽しめる
5. 全席無煙ロースター完備で気になる煙や匂いを感じさせません

朝びき鶏もも焼き

- ・ 岩塩レモン 650円[715円]
- ・ 焦がしにんにく醤油バター 690円[759円]
- ・ 漬け込み味噌だれ焼き 690円[759円]

手羽先 岩塩焼き

550円[605円]

希少部位！鶏ふりそで焼き 690円[759円]

鶏ホルモン 砂ずり 490円[539円]

鶏ホルモン ころも 490円[539円]

オシャレ飲みの定番「ワイン」とフルーツを掛け合わせた 酒場では味わえないフルーツペアリング ワインカクテル



ほろ酔いフルーツワインカクテル

- ・ ラフランス・ブラン 590円[649円]
- ・ 檸檬シャルドネ 590円[649円]
- ・ 柚子リースリング 590円[649円]
- ・ ルビーグレープ・スパークリング 590円[649円]
- ・ ヴェルガモットオレンジ ルージュ 590円[649円]
- ・ マスカット・ビアンコ 590円[649円]

ノンアル フルーツスパークリング

- ・ ピンクスパークリング 550円[605円]
- ・ 檸檬スパークリング 550円[605円]
- ・ シトラススパークリング 550円[605円]
- ・ カシススパークリング 550円[605円]

男性のための甘さゼロ！ 鶏専用メンズドリンク

燻製薫る自家製ブレンドウイスキーの
『福島スモーキーハイボール』 390円[429円]

丸搾りレモンの旨みと酸味だけのドライにこだわる
『福島メンズレモンサワー』 490円[539円]

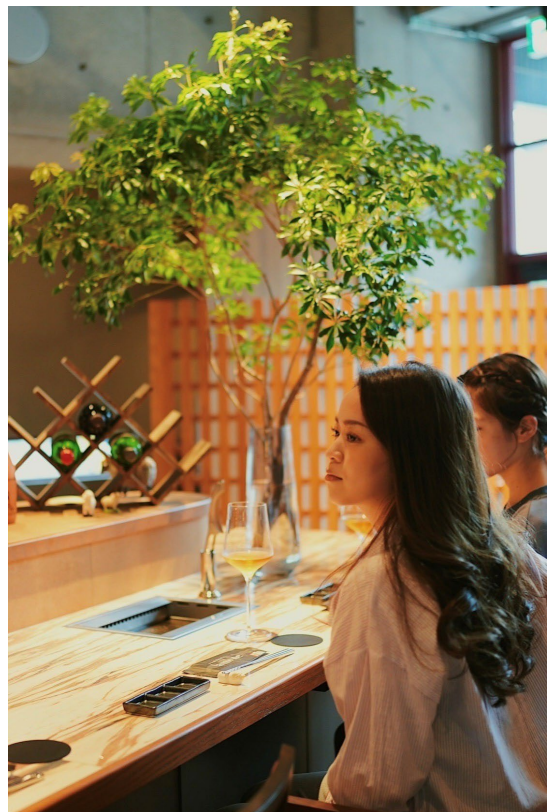
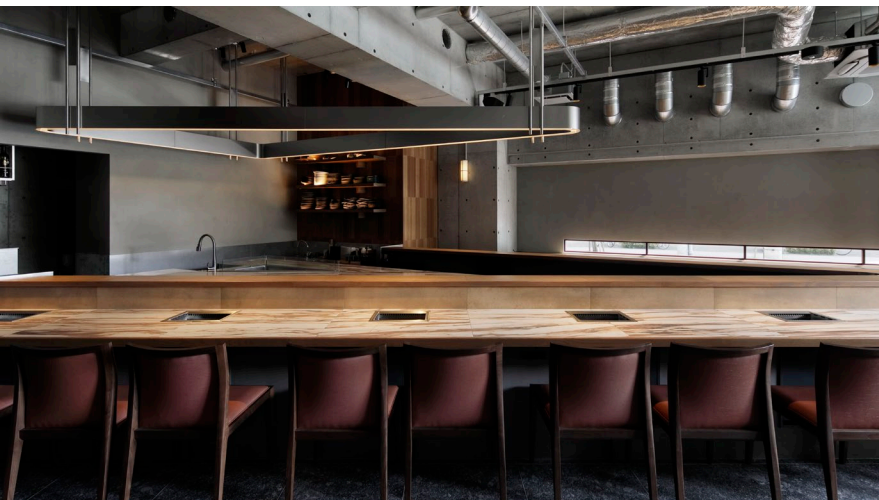


鶏や野菜料理に合わせる爽やかな泡 圧倒的コスパの乾杯スパークリング

カステルロック カヴァ(スペイン) グラス… 500円[550円]
ボトル…3500円[3850円]

現地スペインでソムリエが見つけたスパークリングワインは、
直輸入だから実現できる価格と品質。

まさに乾杯にぴったりのすっきりとした辛口と強い泡。



木の温もりが広がる 全36席の店内は、 女子会やデートなどカジュアルなシーンで楽しめます

[席数] 全36席（カウンター20席 / テーブル16席）

[店舗概要]

鶏と野菜のビストロ
はーばーど

店名： 鶏と野菜のビストロ 福島はーばーど
所在地： 〒553-0003 大阪市福島区福島5-5-6 福島テラス1F
営業時間： 17:00～23:00（3月よりランチ営業開始予定）
電話番号： 06-6442-7080
ご予約： <https://www.tablecheck.com/shops/f-harbird/reserve>
OfficialSite： https://www.opecfac.com/restaurant/f_harbird/
Instagram： https://www.instagram.com/f_harbird/

[会社概要]

Operation Factory

社名： 株式会社オペレーションファクトリー
大阪本社： 〒550-0014 大阪市西区北堀江1-12-10 山田ビル2F
東京本部： 〒151-0051 東京都渋谷区千駄ヶ谷4-8-7 アツミビル2F
代表者： 代表取締役 笠島 明裕
設立： 1998年7月
従業員数： 正社員 337名 アルバイト 906名(2023年12月末時)
店舗数： 51店舗（2023年12月末時 大阪23店舗/東京21店舗/福岡3店舗）
事業内容： レストラン事業、食物販事業、飲食店プロデュース、コンサル
ティング、EC
Officialsite： <http://www.opecfac.com/>

【取材に関するお問い合わせ先】
株式会社オペレーションファクトリー 広報 / 谷川 友規 TEL：06-7670-9091 Mail：tanigawa@opecfac.com

※本リリースに記載している会社名、店舗名、製品名は、各社および各団体の商標または登録商標です。