

予約困難な人気店舗が渋谷に勢揃い！

「〈生〉地ビールでがっつり 肉グルメ博」

豪華出店店舗決定！

2015年4月30日(木)～5月5日(火・祝)

東急百貨店東横店 西館8階催物場

東急百貨店東横店で、4月30日(木)～5月5日(火・祝)に開催する、肉と生ビール一色で盛り上げるフードイベント「〈生〉地ビールでがっつり肉グルメ博」の出店店舗が決定しましたのでお知らせいたします。

どんな食通もうならせる予約困難な超人気焼肉店〈肉山〉や、最高品質の牛肉を使ったステーキが自慢の〈BLT STEAK ROPPONGI〉、貴重な尾崎牛を使ったメニューが自慢の〈SHI BUYA-bed〉をはじめ、全国の銘柄豚から厳選した、こだわりのとんかつが人気の〈とんかつ西麻布 豚組〉など、さまざまな肉料理の名店が出店、その場で自慢の味を楽しむことができます。また肉料理とは切っても切れない生ビールも30種類以上を取り揃えました。製造元や特別なレストランでしか飲むことができない、珍しい〈生〉地ビールと、絶品の肉料理を存分に楽しむことができる6日間です。



【概要】

- タイトル 〈生〉地ビールでがっつり 肉グルメ博
- 出店店舗数 〈肉料理〉14店舗 〈生ビール〉10店舗 他
* 店舗詳細については別紙参照ください
- 開催場所 東急百貨店東横店 西館8階催物場
- 営業時間 10時～21時 ※最終日は20時まで

(参考)本日、この資料は東商記者クラブにお届けしています。

〈本リリースに関するお問い合わせ〉

株式会社 東急百貨店 経営統括室 広報部 電話:03-3477-3103

【別紙①】 出店店舗紹介

『肉料理』

＜オステリアバル リカーリカ＞

堤シェフ自慢の赤身肉を使った料理に定評のあるイタリアンレストラン。予約が取りにくい名店の和牛ステーキがついに登場！

リカーリカの和牛ステーキ

豆と大葉のサルサヴェルデ 1人前 1,944円

肉の旨みが存分に味わえる、自慢の看板メニュー



＜BLT STEAK ROPPONGI＞

NYタイムズ誌で2つ星、NYポストで3つ星を獲得しているNYの話題店。最高級格付のUSプライムグレードのサーロインを使ったステーキサンドが絶品！

ドライエージング プライムサーロイン

ステーキサンド 1個 1,501円

BLT自慢のオリジナル チミチュリソースといっしょに

＜SHIBUYA-bed＞

尾崎宗春氏が育てる、今話題の尾崎牛を使い、低温でじっくり焼き上げるスペシャルメニューがおすすめ。

尾崎牛の低温ロースト 100g 1,801円

宮崎産尾崎牛をじっくりローストした自慢のメニュー



＜霞町三〇一＞

多くの食通、著名人にも愛されている隠れ家的和食店。宮崎の味豚を使った生姜焼きは看板メニュー。

豚の生姜焼き 1人前 972円

幻の焼酎「百年の孤独」の酒粕を食べさせて育てた極上豚を秘伝のタレで

＜肉山＞

吉祥寺にある赤身肉の名店。どんな食通もうならせる、予約半年待ちの超人気店。

短角牛ソーセージ

&肉パテのセット 1セット 1,200円

肉の旨みが存分に味わえる、自慢の看板メニュー



【別紙②】 出店店舗紹介

『肉料理』

<p><もんじゃ大木屋></p>	<p>完全予約制のもんじゃ・鉄板専門店。「エアーズロック」と呼ばれている、びっくりの巨大リブローズステーキが有名。</p> <p>ステーキ サンド 1個 951円</p>	
<p><ガレオーネ></p>	<p>薪窯ピッツァと炭火焼料理が人気のイタリアン。 今回のメニューはこのイベントのための特別メニュー！</p> <p>アロステリッチーニ(羊肉の串焼き) 1本 301円</p>	
<p><トラットリア エ ピッツェリア ラルテ> *4/30(木)・5/1(金)出店</p>	<p>「真のナポリピッツァ協会認定店」の実力店。 オーナーシェフが考案した新しい肉ピッツァは絶品。</p> <p>ピッツァ ポルケッタ 1枚 1,728円</p>	
<p><ピッツェリア ダ ペッペ ナポリスタカ> *5/2(土)・3(日)出店</p>	<p>ナポリ出身の職人が作るナポリピッツァが評判。 本場仕込みの生地と肉のコラボが堪能できる肉ピッツァ！</p> <p>ピッツァ ナトゥル 1枚 1,620円</p>	
<p><トラットリア エ ピッツェリア アミーチ> *5/4(月・祝)・5(火・祝)出店</p>	<p>茨城随一の呼び声高い「真のナポリピッツァ協会認定店」 もちり生地に肉をちりばめた肉ピッツァは絶品の味。</p> <p>ピッツァ カルネヴァーレ 1枚 1,944円</p>	
<p><スコッチバンク> *5/3(日)~5(火・祝)出店</p>	<p>パンケーキの有名店だが、牛の赤身の熟成肉にこだわり、 メガネという稀少部位を使用した「メガネステーキ丼」も人気。</p> <p>メガネステーキ丼 1人前 1,001円</p>	
<p><トラットリア ダ テレーサ> *4/30(木)~5/2(土)出店</p>	<p>横浜の地元野菜をふんだんに使った本格的イタリア料理店。 遠方からの顧客も多く、予約の取りにくい人気店。</p> <p>岩城島レモンポークのトマト煮込み マンフレディネ 1人前 1,620円</p>	
<p><とんかつ 西麻布 豚組> *5/3(日)~5(火・祝)出店</p>	<p>世界中の銘柄豚を研究し、料理に合った豚肉を厳選。 究極のとんかつとしゃぶしゃぶを提供する人気店。</p> <p>豚組かつ 1本 501円</p>	
<p><串かつ えいちゃん> *4/30(木)~5/2(土)出店</p>	<p>大坂出身の店主が、2009年に高田馬場にオープンさせた 串かつの専門店。</p> <p>特製肉3種串かつ 1セット 501円</p>	
<p><ファットリア・ピオ北海道></p>	<p>JAPANチーズアワード2014で金賞を受賞したイタリア人 チーズマスターが作るカチョカヴァッロをステーキで！</p> <p>カチョカヴァッロステーキ 1個 540円</p>	

【別紙③】 出店店舗紹介

『生ビール』

※会場では各店舗で樽生ビールを用意しています

<日本クラフトビール>

 Nippon Craft Beer

海外でも人気沸騰中の個性あふれるクラフトビール。ライブ感溢れる『東京 Tokyo』をテーマとして、豊かな香りが特徴の「FAR YEAST」がおすすめ。

FAR YEAST

東京ホワイト 330ml瓶 573円

樽生ビール 各種 約330ml 501円



<箕面ビール>



世界コンクールで6年連続金賞受賞。

すべて無ろ過・非熱処理で製造しており、豊かな味わいと、健康を意識した身体にも美味しいビールを提供。

スタウトビール 330ml瓶 432円

樽生飲みくらべセット 200ml×4種 1,001円

<金しゃちビール>

木曽川系の地下水を使用した、尾張名古屋の地ビール。香り、味、色をじっくりと味わう骨のあるビールが特徴。

<軽井沢ブルワリー>

千住画伯の名画の美しいラベルが特徴。北陸新幹線開通の際に長野県が県の名産品として選んだ地ビール。

<周山街道ビール>

創業110年の銘酒「初日の出」を醸す羽田酒造が醸造。京都北山の桂川上流の伏流水を使用した、さわやかな喉ごしの地ビール。

<常陸野ネストビール>

世界最古のビール品評会で世界一の称号を獲得した「ホワイトエール」や「ニッポニア」など、海外で数々の受賞歴を誇る。

<コエドブルワリー>

本場ドイツのブラウマイスターから醸造技術をアレンジ。地元川越産のサツマイモ「紅赤」を原料としたオリジナルビール「紅赤-beniaka-」が一押し。

<エールスミス> (輸入)

ビール界のロールスロイスと言われる「エールスミス」や、アメリカでも人気の高い「タイニーレーベル」を用意。

<バラストポイント> (輸入)

アメリカンクラフトビールを代表する人気銘柄「バラストポイント」「ストーン」「グリーンフラッシュ」などを用意。

<アサヒビール>

(特別出店)

限られた店舗でしか飲むことができない、氷点下のスーパードライ。冴えわたるキレとノドごし！「スーパードライ エクストラコールド」

『カフェ』

<ピエトレ・プレツィオーゼ>

日本バリスタ協会公認インストラクターの阿部氏が、南イタリアをイメージしたこだわりのパール。肉料理にぴったりのフローズンドリンクを用意。