

## 一度は食べておきたい！“絶品肉グルメ”の祭典 松阪牛の最高峰「特産松阪牛」も味わえる 5日間限定「舞浜ブッチャーフェスティバル」開催

2017年11月1日(水)から5日(日)の間、東京ベイ舞浜ホテル(千葉県浦安市)にて「舞浜ブッチャーフェスティバル」を開催します。厳選したブランド牛や旨みが際立つドライエイジングビーフ(熟成肉)など、一度は食べておきたい絶品肉が勢ぞろい。肉の旨みをダイレクトに味わえるよう素材選びから調理法までこだわり抜きました。

メインディッシュはお好みの肉料理を選び、オードブルやデザートはビュッフェスタイルで楽しめます(メインは6種より、追加料金でさらに7種の肉料理を選べます。)

今回の目玉は松阪牛の中でも数パーセントしか存在しない松阪牛の最高峰『特産松阪牛』の熟成肉「特産松阪牛ドライエイジングのロースト」と、圧巻の1kg 骨付き塊肉「トマホークステーキ(メキシコ産骨付きリブブロス肉のグリエ)」。食欲の秋、肉の旨みを口いっぱい頬張る至福の時をお楽しみください。



舞浜ブッチャーフェスティバル

### 【こだわりの肉料理の紹介】

料理長が長年培ってきた独自の仕入れルートだからこそ入手できた貴重な肉の数々。

#### 特産松阪牛 (特産松阪牛ドライエイジングのロースト)

日本三大和牛「松阪牛」の中でも、兵庫県産の子牛を導入し松阪牛生産区域で900日以上肥育した牛のみが「特産松阪牛」と定義されています。一般的に牛を長く肥育することは通常よりコストとリスクを負うため、特産松阪牛は熟練農家が秘伝の匠の技を駆使して1頭1頭大切に育て上げます。牛を『生きたまま熟成』させるという意味ではまさに『究極のエイジングビーフ』とも言えます。このように肥育されている牛は日本中はおろか、世界中でも他に例を見ません。そのため特産松阪牛の生産頭数は少なく松阪牛全体の数パーセントしか存在しません【平成27年度実績:松阪牛全体の約4%】。この稀少性の高い『特産松阪牛』こそがまさに『松阪牛の中の松阪牛』、『松阪牛のスペシャルグレード』なのです。(松阪牛協議会のホームページより抜粋)

今回は、その特産松阪牛の外も肉をドライエイジング(乾燥熟成)し、肉自体が持つ酵素の働きを促進、肉質が柔らかく変化すると同時に旨み成分が増加、ひととき風味豊かになった牛肉をローストにてご提供します。そのままでも申し分なく上質で、やや歯ごたえもあり肉本来の味を存分に楽しめる外も肉ですが、ドライエイジングをすることでさらに凝縮する赤身肉の旨みをご堪能ください。

#### トマホークステーキ (メキシコ産骨付きリブブロス肉のグリエ)

メキシコ産牛肉は日本やアメリカと同じ穀物肥育のため、臭みがなくコクのある味が特徴です。部位や等級にもよりますが、主要商材の赤身割合が約70%にもなる赤身系です。今回はメキシコ産牛の骨付きリブブロス肉をご提供します。骨付きなので、旨みやコラーゲンを含む骨の髄液が加熱により骨外にしみ出て肉の旨みが増します。骨に付いているため加熱しても縮みにくく柔らかく、骨周りの肉は細胞が壊れにくく水分を保持でき、ジューシーさにも繋がります。約1kgもの塊肉で見ためは豪快ですが、じっくり火を通して焼きあげるためジューシーさも増しています。

## 【イベント開催情報】

場所：東京ベイ舞浜ホテル レストラン ファインテラス（千葉県浦安市舞浜 1-34）

期間：2017年11月1日（水）～11月5日（日）

時間：17:00～21:30

※11月3日、4日は2部制（17:00～19:00、19:30～21:30）

料金：4,500円（サービス料込・税金別）

※お子様メニュー1,500円（ご注文は4才～12才の方に限りです）

## 【メインディッシュ】

- ・特産松阪牛100%のハンバーグステーキ（180g）
- ・オーストラリア産ブラックアンガスビーフサーロインのポワレ（200g）
- ・US産ポークの骨付きスペアリブの網焼き（約300g）
- ・オーストラリア産骨付き仔羊背肉のロースト（約300g）
- ・イベリコ豚肩ロース肉のグリエ（200g）
- ・ハンガリー産鴨胸肉のロースト オレンジソース（200g）

### +500円

- ・オーストラリア産ブラックアンガスビーフサーロインのポワレ（300g）

### +1,000円

- ・特産松阪牛ドライエイジングのロースト（150g）
- ・特産松阪牛もも肉のポワレ（150g）
- ・こだわり肉3種の盛り合わせ  
（鴨胸肉のロースト 100g、特産松阪牛ドライエイジング 50g、近江牛サーロイン 50g）

### +1,500円

- ・1ポンドステーキ オーストラリア産ブラックアンガスビーフサーロインのポワレ（454g）

### +2,000円

- ・近江牛サーロインのポワレ（150g）
- ・トマホークステーキ メキシコ産骨付きリブロース肉のグリエ（約1kg）  
（※3名様で一皿注文の場合は追加料金なし）

## 【オードブル】

ローストビーフマリネ、サーモンマリネ、鶏胸肉と茸のマリネ、嬉野産枝豆とジャンボンブランのマリネ  
バーニャカウダ、大学芋

## 【スープ】

ミネストローネ、カボチャのクリームスープ、味噌汁

## 【温野菜】

マッシュポテト、ナチュラルカットポテト、新じゃがロースト、小玉葱ロースト、キャロットグラッセ、茸ソテー  
スチームブロッコリー、プロヴァンス野菜ソテー

## 【その他】

白米、ガーリックライス、バゲット、ソフトロール

## 【デザート】

舞浜プリン、苺のショートケーキ、ムース、カットフルーツ など

### ■お客様のご予約、お問い合わせ先

東京ベイ舞浜ホテル レストラン ファインテラス

TEL：047-355-1207（直通）

URL：<http://www.maihamahotel.jp>

### ■報道関係の方のお問い合わせ先

東京ベイ舞浜ホテル 総合企画部 営業企画課

担当：白田

TEL：047-355-1208（直通）

E-mail：[s-shirata@maihamahotel.co.jp](mailto:s-shirata@maihamahotel.co.jp)