



日頃のご愛顧に感謝をこめて、11月29日「いい肉の日」に  
料亭「柿安」がお届けする、贅を尽くした一夜限りの特別限定コース  
『銘酒“新政”と最高峰“松阪牛”を楽しむ究極の宴』

「柿安 銀座店」にて11月29日（水）18:30開宴

明治4年（1871年）牛鍋店として創業以来、146年の歴史を誇る肉の老舗、株式会社柿安本店（本社：三重県桑名市／代表取締役社長：赤塚保正、以下：柿安）は、炭火あみ焼・すき焼・しゃぶしゃぶ店の「柿安 銀座店」にて、日頃のご愛顧に感謝を込め、11月29日「いい肉の日」に一夜限りの特別限定コースをご提供いたします。



イメージビジュアル

今回の特別限定コースでは、“肉の芸術品”と称される松阪牛の中でも「柿安 松阪牛（1%の奇跡）」と銘打つ希少なA5ランクの松阪牛と、厳選された旬の食材を用いた懐石コースで、秋田の地で生まれ育った伝説の「6号酵母」を使った、話題の日本酒「新政（あらまさ）」が料理をスマートにアシストいたします。

銘酒と最高峰の松阪牛による饗宴で、「いい肉の日」を、より贅沢にお楽しみいただくイベントです。

#### ■開催概要

- 日時 : 2017年11月29日（水）18:30開宴（18:00開場） 終了予定21:00  
場所 : 柿安 銀座店  
会費 : お一人様25,000円（サービス料込み） 別途消費税を加算させていただきます

## ■料理について

料理人がこだわりの食材を厳選し、素材の持ち味を活かした先附に始まり、前菜、お造り、焼物、蒸し物、鍋物、お食事、甘味の懐石スタイルでご提供いたします。メインには、希少価値が高い“三重県生まれ三重県育ち”の松阪牛を炭火焼とすき焼をご用意しております。

さらに、料理に合わせるお酒は、話題の「新政」をご用意。フルーティーな純米大吟醸と最高峰松阪牛のマリアージュをペアリングスタイルでご堪能いただけます。

## ■「新政」について

秋田の地に嘉永5年（1852年）創業の「新政酒造」で作られた日本酒で、全て秋田の素材を使い、現在使われている酵母としては最古と言われている伝説の「6号酵母」を使った「No.6（ナンバーシックス）」シリーズをご提供いたします。

涼やかで奥ゆかしい香りが漂い、米本来の持つ甘みと酸味をふくむ味わいと、爽やかな飲み口が特徴で、純米大吟醸ならではの独特なフルーティーさをお楽しみいただけます。

## ■「柿安 松阪牛（1%の奇跡）」について

松阪牛は全国で年間約5,000頭出荷されていますが、その中でも年間約50頭しか存在しない“三重県生まれ三重県育ち”のA5等級（最高ランク）をご提供いたします。

まさに“奇跡”と呼ぶにふさわしく、繊細な脂と柔らかな肉質、上品な香りを持つ松阪牛の旨みを存分に感じていただけます。

### 【店舗情報】

店名 : 柿安 銀座店  
住所 : 東京都中央区銀座 7-9-15  
GINZA gCUBE 7F  
電話番号 : 03-3289-3771  
営業時間 : ランチ／11:30～15:00  
ディナー／17:00～22:00



※掲載の写真はイメージです。

※メニュー内容は予告なく変更になる場合がございます。

### 株式会社柿安本店について



1871年（明治4年）に牛鍋店「柿安」として創業。松阪牛をはじめ柿安オリジナルブランドの牛、豚、鶏を取り扱う精肉店や牛鍋店を原点とした料亭やレストラン、ギフト需要の高い牛肉しぐれ煮の出店を中心に拡大。その後、百貨店内に専用厨房を有する「柿安ダイニング」を中心とした惣菜店やビュッフェレストラン「三尺三寸箸」を全国展開し、外食・中食・内食の全てを網羅する総合食品企業として発展。さらに「口福堂」を中心とした和菓子事業や、看板商品である牛めし類を販売する「柿安 牛めし」、フードコート業態「柿安 Meat Express」など、次々に新しい業態を開発、成長を遂げる。2004年にジャスダック上場。

#### 【お問い合わせ先】

株式会社 柿安本店 広報室  
〒141-0031 東京都品川区西五反田 8-1-14 最勝ビル 3階  
電話:03-5759-0718 FAX:03-5759-0767 E-mail:press@kakiyasuhonten.co.jp

#### 【お客様お問い合わせ窓口】

フリーダイヤル：0120-554-410（平日・土曜日 9時～17時）  
HP：https://www.kakiyasuhonten.co.jp/