

昨年11月オープン以来、メディアで話題のお店「Dr.Meat 和牛博士のビストロ」が
ファストフード業界に進出！その初店舗が5月19日(水)半蔵門にオープン！

Dr.
Meat

和牛博士のビストロ
— 半蔵門 —

和牛の生産・飼育から流通・調理まで全てに精通する“和牛博士”澤真人プロデュースの和牛創作料理店「Dr.Meat 和牛博士のビストロ」。昨年11月、東京・入谷竜泉に1号店をオープンして以来、多くのメディアでご紹介され、「行列のできるビストロ」としてご支持いただいております。

その「Dr.Meat 和牛博士のビストロ」として初となるファストフード形態の店舗を、2021年5月19日(水)半蔵門にオープンいたします。リーズナブルでハイクオリティな本格ビストロ料理をスピーディーにご提供いたします。また、オープンを記念し限定メニューをご用意いたしましたので、この機会にぜひお越しくださいませ。

■オープニング特別メニュー

第一弾 5月19日(水)~28日(金)

・「絹のローストビーフちらし寿司」¥1,000(税込)

店内:ON THE 雲丹

テイクアウト:ON THE フォアグラ味噌漬け



第二弾 5月29日(土)・31日(月)

・「和牛ステーキ重」¥1,000(税込)



■ランチメニュー

・Dr.Meat名物! 「絹のローストビーフちらし寿司」¥1,000(税込)

低温でじっくりと仕上げた旨味たっぷりの和牛ローストビーフを、
彩り豊かなちらしでお楽しみいただける、本店でも人気のメニュー。



・Dr.Meat自信作! 「絹の土鍋ハンバーグ」¥1,000(税込)

今年3月本店に登場して以来人気メニューとなった、八丁味噌とデミグラス
ソースの柔らかハンバーグ。ごはんとお漬物がセットで付きます。

他にも多数のメニューをご用意しております。



■ディナータイムはお手軽「ちょい呑み」ビストロ。

本格ビストロの味をリーズナブルにお楽しみいただけます。

アルコールメニューもこだわりのクラフトビールやワインをご用意しております。

10枚¥3300(税込)のチケットでお得に楽しめる!

※現金でもお楽しみいただけます。

【ディナービストロメニュー】

・チケット1枚メニュー

大山どりのレバームース・自家製和牛のコンビーフ・イベリコのサラミ

和牛たっぷりのコロッケ・八丁味噌の効いたモツ煮・りゅうさんの炙り焼き豚 など

・チケット2枚メニュー

パティドカンパーニュ・和牛メンチカツ雲丹・和牛頬肉の赤ワイン煮・色んな野菜と肉総菜のサラダ など

・チケット3枚メニュー

シャルキュトリー・60gステーキ など



■Dr.Meatデリバリー

独自の配送でオフィスやご自宅へお届けいたします。

本格ビストロの味わいをお楽しみください。



QRデリバリー
ご注文ページ



■“和牛博士”澤真人について

Dr.Meatオーナー。30年超にわたり、エスフーズ株式会社で和牛の流通に携わる。和牛の生産・飼育から流通・調理まで全てに精通。2008年熟成肉を日本で流行らせ、本の監修なども多数手がける和牛のスペシャリスト。



■店舗概要

店名:「Dr.Meat 和牛博士のビストロ 半蔵門」

所在地:〒102-0083 東京都千代田区麹町2-12-1 GRANDEAXE麹町 1F

電話番号:03-6272-4629

定休日:日曜・祝日

営業時間:ランチ 11:00~15:00/ディナー 15:00~22:00

公式Instagram: https://www.instagram.com/_dr.meat_/

