

報道関係資料

肉グルメ博情報
第2弾

これを逃したら二度と食べられないかも! ?

〈生〉地ビールでがっつり

第2回

肉グルメ博

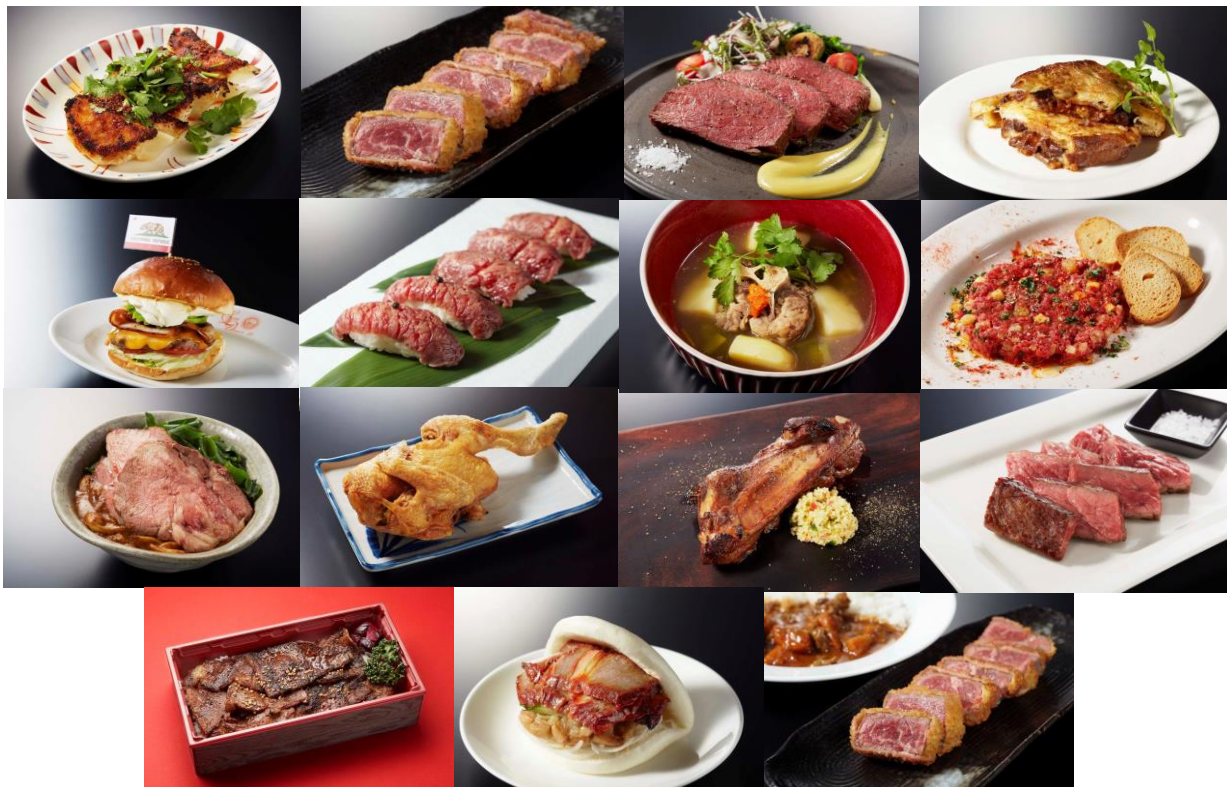
メニュー決定!

2016年4月29日(金・祝)~5月5日(木・祝) 東急百貨店東横店 西館8階催物場

東急百貨店東横店(渋谷区渋谷)は、4月29日(金・祝)から5月5日(木・祝)まで開催する「第2回 肉グルメ博」で登場するメニューのラインアップが決定しました。

肉マイスターで知られる田辺晋太郎氏が厳選した予約困難&一度は食べたい店、全17店が出店。熟成牛のステーキや希少価値の高いブランド牛のローストやにぎり寿司、自家製チャーシューやコーンビーフなどはさんだオリジナルバーガー、夢のコラボレーションが実現したカレーうどんなど、この期間だけの限定&自慢の肉料理がその場で味わえます。

また、有名店の焼肉弁当が日替わりで楽しめる目玉企画「超豪華! 日替焼肉弁当」や、他にも厳選地ビールや国内外のクラフトビールも一緒に楽しめるなど、会場が肉&ビールづくしとなる夢の7日間です。



(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先〉

株式会社東急百貨店 経営統括室 広報部 間島・堤・鷺野谷 電話:03-3477-3103

イベント概要

イベント名：～<生>地ビールでがっつり～ 第2回 肉グルメ博
 開催期間：2016年4月29日(金・祝)～5月5日(木・祝)
 会場：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時閉場、ラストオーダーは各日30分前
 入場料：無料

※同時開催として、ながの東急でも田辺晋太郎氏が厳選した名店が出店する「第1回 肉&グルメ博」を4月28日(木)～5月5日(木・祝)まで開催します。

【肉グルメ博の公式動画をアップしました！】

田辺さん自身が登場し、今回のイベント内容やおすすめポイントを紹介した公式動画を「You Tube東急百貨店公式チャンネル」にアップしています。

<https://www.youtube.com/watch?v=UmnJRI81A34>

限定&自慢のメニューが勢ぞろい！メニューラインアップ

オステリアバル リ. カーリカ

熊本県産 馬肉と林檎とじゃが芋のタルタル(1人前) 1,501円

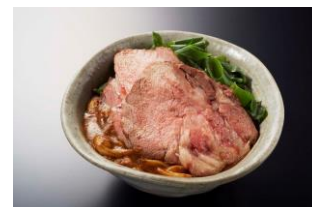
熊本県産の馬肉とリンゴ、じゃがいもの組み合わせの妙。クラフトビールに合わせて食材からこだわったイタリア料理店の作るタルタルは絶品です。



霞町三〇一ノ一 × 香川 一福

霞町三〇一ノ一 × 香川 一福 イベリコ豚と<黒龍の酒粕>カレーうどん 1,800円
 ハーフ 1,500円

讃岐うどんの名店、香川県の「一福」の麺と福井県の銘酒<黒龍>の酒粕を使用したカレースープに、イベリコ豚のロースト肉をぜいたくにのせた霞町オリジナルのカレーうどんです。



sun2Diner

カリフォルニアバーガー 1,501円

カリフォルニア州サンディエゴをイメージしたアメリカンな名店。その中でも代表的な真のカリフォルニアバーガーはブロック肉を手引きでミンチにしたパティにアボカド、サワークリームオニオンなどを挟んだ見た目もおいしいバーガーです。

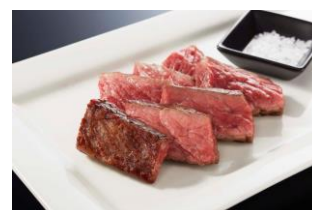
※写真はチェダーチーズ、ホームメイドベーコン入り(別料金)



旬熟成

極上旬熟成ステーキ(100日熟成) (1カット、約100g) 2,801円

一貫生産の黒毛和牛の中で熟成に向くA3～A4等級の牛を選別し、独自の製法で100日以上の長時間熟成を実現。旨みを最大限に引き出し、“飲み込むのがもったいない”と思うほど、噛むほどに旨みが出る極上ステーキです。



SHIBUYA bed

極上高森和牛の低温ロースト トリュフマスタード添え (100g) 1,801円

年間150頭しか生産されない山口県岩国市の幻の和牛で、肉質柔らかく&肉本来の強い旨味が特徴的の高森和牛。低温で焼くことでしっとりとした味わいに仕上げました。



スーツアンレストラン陳

チャイニーズ・W叉焼バーガー 801円

群馬県産のプレミアム加藤ポークを使用した自家製の窯焼チャーシューとトロリー煮込んだトンポーローを2種類使い、豚肉の旨味を引き出し、オリジナルのタレをかけ中華蒸しパンにはさみました。



肉山

牛カツ(1人前) 1,201円

牛カツカレーライス(1人前) 1,601円 (写真右)

ミニカレーライス(1人前) 501円

希少部位であるカイノミを厳選し、高温の油で短時間揚げ、旨味を閉じ込めることでジューシーに仕上げた柔らかい牛カツ。

また、カレーライスとの絶妙な組み合わせもぜひ味わって。



目黒 月鳥

ひな鳥素揚げ(1本) 734円から

衣を使わずに丸ごと素揚げする、パリッとジューシーな月鳥人気の逸品です。



bistro Tatsumi

肉汁2016～牛テール煮込み(1人前) 1,501円

長い時間コトコト煮込んだ牛テールを、さっぱりと塩味で煮込み、ピリッと辛味のアクセントあるアリッサとパクチーを添えました。



bistro Tatsumi

パリ風スパイススペアリブ(1本) 801円 ※各日100点限り

パリ風の甘辛い味付けに、仏産のスパイスでアクセントを効かせたタレに漬けた豚スペアリブのローストです。



BLT STEAK ROPPNGI

プライムビーフコーンビーフ フレンチトーストサンド 1,501円

最高級品質のUSプライムビーフを赤ワインで煮込んだ自家製コーンビーフを、ふわっ&カリッとした食感のカンパーニュを使ったフレンチトーストではさみました。



モンゴリアン・チャイニーズ BAO

焼き紅油餃子（1人前、5個） 801円

内モンゴル出身のオーナーが、シンプルに豚肉とねぎとしいたけを塩のみで味付けた、野菜の味、肉の旨味が感じられる人気の餃子。自家製ラー油とオーナー秘伝の魔法のタレを混ぜてどうぞ。



和酒飯 くり家

尾崎牛 炙り寿司（5貫） 2,160円、（2貫） 1,080円

幻の牛と言われる宮崎県「尾崎牛」。炙ることでその香りと味わいを一層引き出した、絶品のにぎり寿司です。



二度と食べられないかも！？「超豪華！日替焼肉弁当」が登場

今回の目玉企画として、日替わりでオリジナルの焼肉弁当を販売します。食ベログ焼肉ランキング全国1位(4/1更新)の阿佐ヶ谷「SATOブリアン」や、静岡の老舗ののれん分けで新宿にオープンした「焼肉 大貫」、極上の和牛やハラミを扱う個室焼肉店として人気急上昇中の「西麻布 けんしろう」など、絶対に食べておきたい弁当ばかりです。

【5月1日(日)～3日(火・祝)】

焼肉 大貫

大貫弁当 3,240円（写真）、小サイズ 1,944円 ※各日200折り限り

静岡県浜松市で45年愛されている焼肉の名店が新宿にのれん分け。肩ロースのカタ芯とザブトンの部位を使用し、植酸栽培という特別な農法で育てられた、冷めてもおいしい新潟産コシヒカリ「伝」のお米とともにぜひいたくな弁当に仕上げました。



【4月29日(金・祝)】

一頭貫焼肉 醍醐

A5黒毛和牛ステーキ弁当(1折り) 2,200円

【4月30日(土)】

ホルモン 在市

飛騨牛サーロイン弁当(1折り) 2,501円 ※300折り限り

【5月4日(水・祝)】

SATOブリアン

食ベログ焼肉部門No.1の実力を魅せつけるシャトーブリアンなどをふんだんに盛り込んだ超豪華なスペシャル弁当を限定で用意。

【5月5日(木・祝)】

西麻布 けんしろう

最強神ハラミのけんしろう弁当(1折り) 4,800円

尾崎牛カルビと神谷上ハラミのミックス弁当(1折り) 3,800円

至福の一杯を肉とともに！注ぎたての“ビール”もその場で一緒に楽しめます！

肉と言えばビール！今回も地ビールや国内外のクラフトビールなど、普段はお目にかかれないビールが勢ぞろいします。会場には瓶ビールをはじめ、その場で注ぐ生ビールを40種類以上取りそろえ、販売します。

【注ぎたてが飲める！極上の生ビール】

伽羅-Kyara- (333ml) 288円

赤みがかった深い黄褐色、伽羅(キャラ)色のビールは、白ブドウやスパイシーな柑橘を感じさせるアロマホップが香り、鮮やかできれいな苦みとともに口の中に広がります。



画像はすべてイメージです

パイナップルエール 540円

ゴールデンパインを使用した夏季限定のフルーツビール。果実はビールが発酵する前の麦汁に投入。果実と麦汁を一緒に発酵させることで、泡までほんのり甘いパイナップル風味のビールです。

なまらにがいビール 540円

北海道弁で“にがい”という意味の“なまら”。その名のとおり苦いビール。英国産モルトとオレゴン産クリスタルホップを使用し、柑橘の香りとホップの爽やかさの中に苦みと甘みがあるビールです。

常陸野ネスト エキストラハイ (333ml) 432円

やや濃いめのブラウンで、最高級のプレミアム麦芽、ホップをふんだんに使用し、じっくり丁寧に時間をかけた重厚な味わいが特徴です。

Far Yeast 東京ブロンド (330ml) 648円

香り豊かなアロマホップをふんだんに使用した軽快な飲み口のラガービール。ホップの苦みとモルトフレーバーが程よいバランスで、キレのよいドライな口あたりです。

The Wild Beer<Ninkasi> (750ml) 2,808円

The Wild Beer<Cwtch> (330ml) 735円

※内容、金額は変更する場合がございます。

以上