

**東京・西麻布の短角牛専門店 FLAMME SCÈNE（フラムセーヌ）  
オープン2周年を記念して  
幻の希少和牛「短角牛サーロインステーキ」一皿分を無料でプレゼント！**

—11月末日まで期間限定・毎日5組様だけの限定開催—

株式会社プレコダイニングラボ（本社：東京都品川区）が運営する、都内唯一の短角牛専門店 FLAMME SCÈNE STEAK CUISINE（フラムセーヌ ステックキュイジーヌ）（東京都港区西麻布、以下 FLAMME SCÈNE（フラムセーヌ））では、11月18日で2周年を迎えることを記念して、赤味の旨味を堪能できる希少なブランド和牛「短角牛」のサーロインステーキ（通常5800円150g一皿）を、2名様以上でお食事（お会計2万円以上の方）のお客様に11月末日まで毎日5組限定にて無料でサービスいたします。この機会に是非、都内では、ここでしか食べる事の出来ない「短角牛」をお楽しみください。

FLAMME SCÈNE STEAK CUISINE（フラムセーヌ ステックキュイジーヌ）

<http://www.flammescene.com/>



**【FLAMME SCÈNE（フラムセーヌ）2周年記念キャンペーン内容】**

下記期間中、希少和牛「短角牛」を楽しめる FLAMME SCÈNE（フラムセーヌ）がオープン2周年を記念し、当店にてお食事のお客様に、毎日5組様限定で、通常5800円相当の「短角牛のサーロインステーキ」150gを一皿無料で提供させていただきます。

開催期間：11月末日まで

対象：FLAMME SCÈNE（フラムセーヌ） 当店にて、2名様以上でお食事お会計2万円以上のお客様

※事前予約制 1日5組限定

※他サービス、クーポンとの併用不可

**■赤身ステーキ肉の最高峰「短角牛」：芳醇な赤身の旨味、北の大地でのびのび育った希少和牛**

飼育頭数は和牛全体の0.5パーセント、幻の和牛と呼ばれる「短角牛」。黒毛和牛に比べると、脂身は控えめで、赤身のステーキ肉として最高峰と評価されています。「短角牛」のふるさとは、主に北日本。仔牛の時から山に放牧され、広大な草原でのびのびと育つので、グルタミン酸など旨味の基になるアミノ酸をたっぷり含みます。噛めば噛むほど旨味が増す、深い味わいが特徴です。

FLAMME SCÈNE（フラムセーヌ）では、この希少な「短角牛」の中でも特に入手困難なリブローズ・サーロイン・フィレを取り揃えています。東京都内で「短角牛」ロイン系の全部位を年間通じて提供しているのは当店のみ。部位による食感、味わいの違いをお楽しみいただけます。

<リブローズ>ロインの中でも脂肪分を多く含み、肉質はきめ細やか。短角牛の芳醇な風味を楽しむのに適した部位です。

<サーロイン>牛肉の中で唯一「サー（伯爵）」の称号を与えられた部位。程よい脂肪分で柔らかく、風味に優れています。

<フィレ>肉質はとても柔らかく、上品な味わい。脂肪分が控えめで、赤身の持つ繊細かつ、凝縮された旨味を堪能いただけます。



## ■ ステック・キュイジーヌ : 完成まで 60 分！炭火で焼き、暖炉で休ませる 究極の肉調理法

“Steak Cuisine”（ステーキ・キュイジーヌ）は、肉を炭火で焼き、特注の暖炉で休ませながら火入れをし、フラム（Flamme・炎）によるルポゼ（Reposer・休息）と、シャルボン（Charbon・炭）によるグリエ（Griller・焼）を繰り返す、肉にストレスを与えずに、じっくり丁寧に焼き上げる新しい調理法です。

短時間で焼き上げる一般的なステーキとは異なり、完成までに 40 分～60 分。炭火焼きの遠赤外線効果で肉本来の旨味と肉汁をぎゅっと閉じ込めるので、カットしても肉汁が滴らず、柔らかでジューシー、ふっくらと焼きあがります。時間と手間をたっぷりかけ丁寧に調理する、ステーキ・キュイジーヌだからこそ引き出せる、今まで味わったことのない赤身肉の美味しさを堪能いただけます。



炭と暖炉の炎でじっくり焼き上げます

### 【メニュー紹介】

#### ■ 大人気「短角牛テイステイングプレート」

FLAMME SCÈNE（フラムセーヌ）の一番人気は「短角牛テイステイングプレート」。希少な短角牛の希少な部位 3 種類（リブローズ、サーロイン、フィレ）を食べ比べでき、「少しずつ色々食べられる」という欲求を満たしてくれる贅沢なプレート。来店されたお客様の約半数が注文されるという大人気商品です。



「短角牛テイステイングプレート」

#### ■ ステーキを一番美味しく堪能できる「塊肉ステーキ」

秋のメニュー変更に伴って、ステーキを 1 番美味しく食べられる「塊肉ステーキ」が再登場します。希少な短角牛のリブローズを 800g（¥35,000）、サーロインを 600g（¥20,000）で提供。

FLAMME SCÈNE ならではの調理法だから、塊肉を柔らかくジューシーに仕上げ、旨味がたっぷり凝縮したステーキを堪能できます。3～4 名様でシェアして頂くのに最適な一品です。



「リブローズブロックステーキ」

#### ■ こだわりのサイドメニューは、秋の旬の味覚

9 月から始まった秋メニューでは、「活メヒラメのカルパッチョ 胡桃と無花果のハーブサラダ仕立て」や「活オマールエビのグリル」、「栗のクレームブリュレ」など、食欲の秋を存分に楽しめる内容になっています。



「活メヒラメのカルパッチョ 胡桃と無花果のハーブサラダ仕立て」



「活オマールエビのグリル」



「栗のクレームブリュレ」





FLAMME SCÈNE  
STEAK CUISINE

また、自家製ソーセージや、インカの目覚めなどをココットで無水温調理し、そこにラクレットオープンからとろとろのチーズを流し掛けてアツアツを頂く「ラクレット」や、「ズワイ蟹とアヴォカドのクラブケーキ」、「牡蠣の香草バター オープン焼き」など、目も鼻も舌も楽しめる当店の定番人気メニューもお楽しみいただけます。



「ラクレット」



「ズワイ蟹とアヴォカドのクラブケーキ」



「牡蠣の香草バター オープン焼き」

### ■ 短角牛とワインを楽しむイベントを定期開催

当店では短角牛とワインのマリアージュも楽しめるイベントを定期開催しています。9月には、カリフォルニア・ナパヴァレーから新進気鋭のワイナリー「マテッラ」のオーナーを招いての「マテッラ ワインメーカーズディナー」を開催。短角牛は勿論、FLAMME SCÈNE の人気メニューと、この日だけのスペシャルコース料理、選りすぐりのマテッラワインを、まるでオーナーの家のホームパーティに招かれたような雰囲気、和やかな時間をお楽しみいただきました。

11月25日(金)には、日本人醸造家が造るカリフォルニアワイン「norio/ノリア」 & 「フラムセーヌ」ワインメーカーズディナーの開催が決定しております。詳しくは店舗までお問い合わせください。



### ■ 西麻布 短角牛専門店 FLAMME SCÈNE STEAK CUISINE (フラムセーヌ ステックキュージーヌ) について

FLAMME SCÈNE (フラムセーヌ) は、飼育頭数が和牛全体の0.5%と希少な「短角牛」をリブローズ、サーロイン、フィレを通年フルラインナップで楽しめる都内で唯一のお店として2014年11月にオープンいたしました。ステーキ・キュージーヌ(焼いて休ませたの繰り返しで約60分じっくり焼き上げる調理法)という新しい手法は、ヘルシーな赤身肉を、噛み締めるたび旨味が増し、ここでしか味わえない美味を生みだします。「もう他ではステーキを食べられない」と、名だたる美食家からも定評をいただいております。希少和牛「短角牛」をはじめ、「岩中姫豚 骨付ロース」・「スプリングラム 骨付きロース」など特選肉をメインに、旬の野菜や魚介類を使ったオリジナリティあふれる前菜、テーブルのラストを飾るドラマチックなデザートまで、豊富なメニューをコースまたはアラカルトでお楽しみいただけます。

店内は、スタイリッシュなオープンキッチン、ゆったりと落ち着きのあるテーブル席で、モダンでありながら居心地の良さにこだわった大人のための隠れ家レストランといった空間。接待やデートなど様々なシーンで幅広くご利用いただけます。

<http://www.flammescene.com/>



炉の炎を囲むオープンキッチン



店舗内観



FLAMME SCÈNE  
STEAK CUISINE

**【店舗情報】**

**FLAMME SCÈNE STEAK CUISINE (フラムセーヌ ステックキュイジーヌ)**

住 所：東京都港区西麻布 3-13-14 LA・RES 西麻布 B1F

ア ク セ ス：広尾駅より徒歩 5 分、六本木駅より徒歩 8 分、西麻布交差点より徒歩 5 分

営業時間：17:00～23:00 (Food L.O. 21:30/Drink L.O. 22:30)

日曜定休

電話番号：03-5413-6686

U R L：<http://www.flammescene.com/>

**【会社情報】**

株式会社プレコダイニングラボ

住 所：東京都品川区南大井 6-26-3 大森ベルポート D 館 4 階

業務内容：飲食店経営

運営店舗：銀座とりや幸 <http://toriya-kou.jp/>

FLAMME SCÈNE <http://www.flammescene.com/>

肉 LABO <http://www.niku-labo.jp/>

**<本リリースに関するお問い合わせ>**

FLAMME SCÈNE (フラムセーヌ) 佐藤

TEL : 03-5413-6686

URL : [flamme@flammescene.com](mailto:flamme@flammescene.com)