



Press Release

日本一高い!?“牛刺し”と“ユッケ”が新登場!

地上 215m 天空焼肉 星遊山で極上の焼肉体験。

「牛刺しとユッケ」と「焼肉」

同じお肉の部位を違う食べ方で 2 度美味しく堪能できる「肉三昧コース」

【6月17日(月)～7月31日(水)／天空焼肉 星遊山にて】

株式会社カルネヴァーレ(本社:東京都港区・代表取締役社長 鳴坂竜一)では天空焼肉 星遊山(汐留シティーセンター41階)にて6/17(月)より、地上215mの日本一高い場所で”最高級部位 フィレの牛刺し”と“ザブトンの雲丹ユッケ”が食べられる「肉三昧コース」(9,800円)を展開しております。

地上215mの目も奪われる夜景、厳選したお肉、最高のおもてなしによる「極上の焼肉体験」



最高級部位、フィレを牛刺しで

希少部位ザブトンの雲丹ユッケ

牛刺し・ユッケで食べたフィレやザブトンは焼肉でもご堪能下さい



牛刺しやユッケは焼肉店でしか味わうことができないとても貴重なメニューであり、多くのお客様に愛されておりました。しかし、平成23年4月に発生した食中毒事故を受け、同年10月より生食用食肉(牛肉)の規格基準が策定され、そんな中弊社はいち早くから生食提供の取組みを行い、港区みなと保健所より認可を得て平成23年11月より安全・安心な牛刺しやユッケを皆さまにご提供しております。この度、取引先の食肉メーカーと店舗の連携による徹底した品質管理により、黒毛和牛の希少部位である「フィレの牛刺し」と「ザブトンのユッケ」のメニュー化に成功しました。

2013年に入りアベノミクスにより景気が上向き、星遊山では春先より接待需要や外国人観光客が目に見えて増え、確実に景気回復を実感しております。美味しいお肉と贅沢なひとときを体験し、明日への活力を蓄える。ぜひこの機会に、皆様のご来店を心よりお待ちしております。

“日本一の和牛フィレ刺し”と“ザブトンの雲丹ユッケ”「肉三昧コース」9,800円(税込)

- “牛刺し”と“ユッケ”は港区みなと保健所より認可を得て安全・安心に生食を提供しております。
- “牛刺し”と“焼肉” 同じお肉の部位を違う食べ方で 2 度美味しくお召し上がり下さい。

【メニューの内容】

(前菜)牛刺しとユッケの盛り合わせ。～日本一の和牛フィレ刺し、ザブトン雲丹ユッケ、白センマイ(サラダ)8種のフレッシュ・サラダ(まえ肉)和牛ザブトン～特性おろしダレ、最高級部位 和牛フィレ肉 ～トリュフ塩を添えて(なか肉)黒毛和牛の炙りロース(メ肉)上タン塩、和牛カルビ、ハラミ(お食事)雲丹の冷製カッパリーニ(デザート)マイナス196°のシャーベット

※価格は全て税込表記です ※別途サービス料10%を加算させていただきます ※内容は予告なく変更する場合があります

=====【取材・掲載に関するお問い合わせ】=====

株式会社 カルネヴァーレ 〒106-0031 港区西麻布 3-17-11 パルビゾン 60ビル 3F
 総支配人 新岡 周泳 E-mail:niioka@carnevale.jp TEL:03-5785-2957(080-5675-2648)