

## アメリカンビーフステーキスタンド

# 「J.S. STEAK STAND」2号店を6月4日(火) 渋谷宮益坂にオープン！

カウンターメインのカジュアルな空間で、自分好みのソースが選べる本格ステーキを提供



▲key visual



▲source

ベイクルーズグループの株式会社フレーバーワークス(本社:東京都渋谷区)は、ステーキスタンド「J.S. STEAK STAND(ジェイエス ステーキ スタンド)」の2号店目となる J.S. STEAK STAND渋谷宮益坂店を、宮益坂沿いの渋谷郵便局並びに、6月4日(火)オープン致します。

「J.S. STEAK STAND」は、2017年に鎌倉で誕生した、“こだわりの肉の火入れ”と“個性豊かなソース”が特徴のアメリカンビーフステーキスタンドです。従来のステーキハウスとは異なり、上質で肉汁あふれるボリュームなアメリカンビーフステーキを、煉瓦を基調としたインダストリアルな空間で楽しめると、女性を中心に幅広い層のお客様にご支持頂いております。

「J.S. STEAK STAND」のステーキの最大の特徴は、こだわりの肉の火入れ。厳選した赤身肉を国産牛脂で風味豊かに素揚げし、肉のジューシーな旨味を凝縮して閉じ込めた後、赤熱する火山岩グリラーで余分な脂を落としながら香ばしくミディアムレアに焼き上げます。

さらに、肉の味わいに奥深さを与えるソースとして、アメリカ・日本・アジアの素材を融合させた、彩り豊かなソースを6種類用意しました。

黒糖醤油&熟成黒みりんベースにビーフエキス、特製“黒七味セサミバター”をプラスした「ブラック・グレービー醤油ソース」を始め、南米の“チミチュリソース”をアレンジし、青じそ・ハーブ・ビネガーを合わせた「グリーンシソ・チミチュリソース」、黒胡椒と花山椒をきかせ、紹興酒が隠し味の「ブラウン・ダブルペッパークリームソース」など、ステーキを豪快に頬張る高揚感はそのままに、ソースの印象で味わいを変化させながらくせになる肉の旨みをお楽しみいただけます。

2号店目となる渋谷宮益坂店では、トレンドやグルメに敏感な渋谷ワーカーを満足させる質はそのままに、毎日でも通えるカジュアルな価格設定の「ランチセット」、ビールと一緒に楽しめる「ディナーセット」を展開します。

### 店舗概要

店舗名称:	J.S.▲STEAK▲STAND▲渋谷宮益坂店 (ジェイエス▲ステーキ▲スタンド▲渋谷宮益坂店) ▲は半角空き
オープン日:	2019年6月4日(火)
住所:	東京都渋谷区渋谷1-13-7 ヒューリック渋谷第二ビル 1・2F
営業時間:	11:00~22:00 (ランチ 11:00~15:00/ディナー 15:00~22:00)
電話番号:	未定※オープン後、SHOP LISTにてご確認ください
定休日:	不定休
席数:	21席
SHOP LIST:	<a href="https://baycrews.jp/store/list?brand=0060">https://baycrews.jp/store/list?brand=0060</a>



## 【特徴】

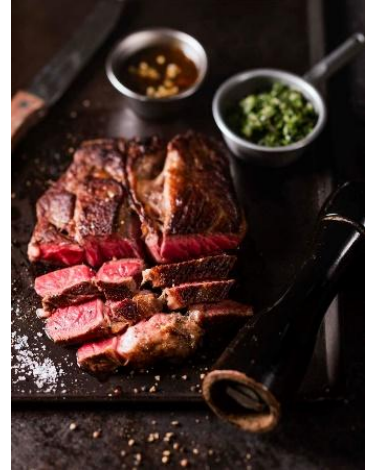
### ■こだわりの肉の火入れ

赤身肉を国産牛脂で風味豊かに素揚げし、肉のジューシーな旨みを凝縮して閉じ込めた後に、赤熱する火山岩グリラーで余分な脂を落としながら香ばしくミディアムレアに焼き上げます。

### ■個性豊かなソース

肉の味わいに奥深さを与えるソースとして、アメリカ・日本・アジアの素材を融合させた、彩り豊かなソースをご用意しました。

黒糖醤油&熟成黒みりんベースにビーフエキス、“特製黒七味セサミバター”をプラスした「ブラック・グレービー醤油」など、ステーキを豪快に頬張る高揚感はそのままに、ソースの印象で味わいを変化させながら肉の旨みをお楽しみいただきます。



▲sub key visual



ソースは、画像左上から、

### 「スタンダード・ステーキ醤油」

濃口醤油にオニオンの旨みを加え、白ワインやワインビネガーを加えた、ステーキに合う醤油ソース。

### 「ブラック・グレービー醤油」

黒糖醤油と熟成黒みりん、黒酢とビーフエキスをブレンドした、ガーリックオニオンソース。溶け込んだ黒いちじくと黒オリーブが隠し味。特製の「黒七味セサミバター」をかけて。

### 「グリーン・シソチミチュリ」

南米の“チミチュリ”というソースをアレンジ。たっぷりの青じそとハーブ、オニオンに、薄口醤油とビネガーを加えたさっぱりとしたソース。グリーンチリのピクルスを添えて。

### 「レッド・ホットアラビアータ」

トマトベースの旨辛ソース。韓国唐辛子粉やコチュジャンなど4種の唐辛子とガーリック入り。食べられる唐辛子フレークをトッピング。

### 「ブラウン・ダブルペッパークリーム」

アメリカの定番クリームソースに黒胡椒と花山椒をダブルでかかせたスパイシーなソース。たまり醤油と紹興酒が隠し味。

### 「ホワイト・ライムポン酢」

粗くおろした大根に、昆布と鰹の旨みが利いた塩ベースのポン酢を合わせて、ライム果汁を加えた爽やかなソース。

## 【MENU】

※価格は全て200g、税抜

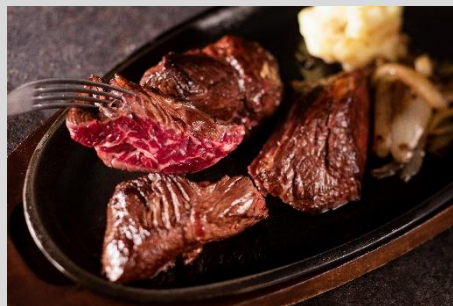
### 1. 肉の部位を4種類から選び、サイズ(200g / 300g / 450g)を選ぶ

・チャックアイロール(肩ロース): 1,190円

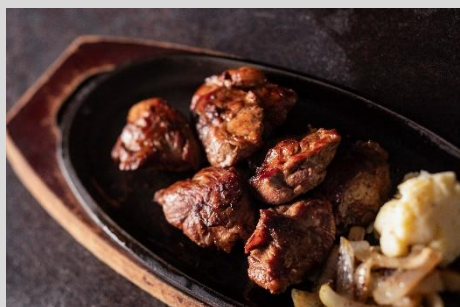
・ハンギングテンダー(サガリ): 1,380円



・ラフカットステーキ(各部位切り落とし): 1,090円



・サーロイン: 1,750円



### 2. ソースを6種類から選ぶ

(スタンダード・ステーキ醤油 / ブラック・グレービー醤油 / グリーン・シソチミチュリ / レッド・ホットアラビアータ / ブラウン・ダブルペッパークリーム / ホワイト・ライムポン酢)

#### ◆ランチセット(11:00~15:00)

A: チャックアイロールセット: 1,190円

B: ハンギングテンダーセット: 1,380円

ライス付き※おかわり自由

ソースはスタンダード・ステーキ醤油

#### ◆ディナーセット(15:00~22:00)

A: チャックアイロールセット: 1,690円

B: ハンギングテンダーセット: 1,880円

ビール付き(ブルックリンラガー<生>、よなよなエール<生>、J.S. オリジナル クラフトビール<瓶>)

ソースは6種類からお選びいただけます。

## ■SHOP INFORMATION

鎌倉店 住所: 神奈川県鎌倉市小町1-4-18 1F

TEL: 0467-22-2801

渋谷宮益坂店 住所: 東京都渋谷区渋谷1-13-7 ヒューリック渋谷第二ビル 1・2F TEL: 未定

## <株式会社フレーバーワークス>

設立 : 2017年9月1日

本社所在地 : 東京都渋谷区渋谷1-23-21

展開ブランド : J.S. PANCAKE CAFE、J.S. BURGERS CAFE、J.S. FOODIES、LUKE'S LOBSTER、J.S. CURRY、RITUEL、BOUL'ANGE  
FLIPPER'S、CITYSHOP、FRANZÈ AND EVANS、BON GOÛT HAMBURG、しゃぶしゃぶ 山笑ふ、Bon Vivant、  
Roasted COFFEE LABORATORY、Cacth the Cajun Seafood、HI-CACAO CHOCOLATE STAND、CAFÉ M、machi machi