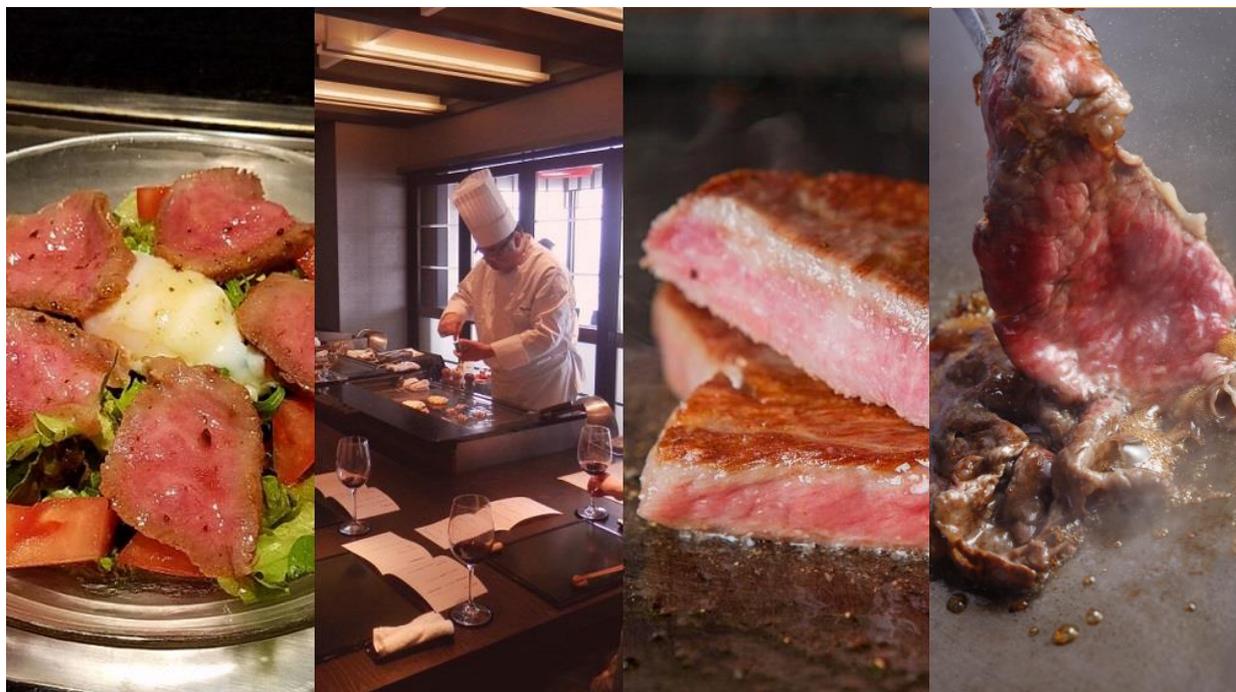


# 名門“川岸牧場”の 神戸ビーフが味わえる3日間

「食ベログ」で3年連続ステーキ部門1位を獲得した  
オーナーによる美味しい肉講座は残席わずか！



ホテルニューオータニ幕張

『ステーキ・鉄板焼き 神戸「大栄」フェア』

<https://www.newotani.co.jp/makuhari/restaurant/keyaki/daiei202003/>

ホテルニューオータニ幕張(千葉県千葉市美浜区ひび野 総支配人 宮本賢治)では、鉄板焼「櫻」にて、神戸の人気店、ステーキ・鉄板焼き「大栄」より高木良栄(たかぎよしはる)オーナーを招聘し、『ステーキ・鉄板焼き 神戸「大栄」フェア』を2020年3月20日(金・祝)～22日(日)まで3日間限定で開催します。

### ■「食ベログ」で3年連続ステーキ部門1位を獲得した人気店！

神戸のステーキ・鉄板焼き「大栄」は、国内・海外を問わず野球界、サッカー界などの一流アスリートが毎晩のように訪れる名店でありながら、肩肘張らずに食事を楽しんでもらいたいという高木オーナーの思いがあふれるアットホームなレストラン。グルメサイト「食ベログ」では兵庫県ステーキ部門で3年連続1位を獲得したことも(2012年～2014年)。肉を知り尽したオーナー自ら厳選する和牛ステーキは、口に入れた瞬間にほとばしる肉汁と驚きのやわらかさで、まさに垂涎もの。この味に魅せられたファンが全国から集ってくる“感動もの”の美味しさをこの機会に是非確かめください。



### ■名門“川岸牧場”の神戸ビーフ&「大栄」名物メニューが大集合！

フェアの目玉は、兵庫県西脇市の名門“川岸牧場”から直送される選りすぐりの神戸ビーフ。“川岸牧場”は、クラシックが流れる清潔な牛舎で雌牛のみを大切に育み、毎年多くの神戸ビーフを出荷しているまさに神戸ビーフの名門です。その“川岸牧場”から今回のフェアのために厳選された神戸ビーフをディナー(¥25,000コース)にてご堪能いただけます。また、神戸ビーフを淡路産の玉葱と焼き上げた「大栄」の名物“神戸ビーフのリーブローズ焼きしゃぶ淡路産玉ねぎと共に”(¥25,000ディナー、高木劇場ディナー。※¥9,000ランチ、¥15,000コース、高木劇場ランチは黒毛和牛を使用)をお楽しみいただけるほか、“松阪牛ローストビーフと春野菜サラダ”(¥6,000ランチを除く)は噛まずにとろけてしまう程やわらかく焼き上げたローストビーフをたっぷりの野菜とともにサラダ仕立てでご用意いたします。食事には、“大栄特製ハヤシライス”が新登場。和牛も入った贅沢で深い味わいをお楽しみください。

## ■ 残席わずか！「高木劇場～驚きメニューと学べる肉講座～」も開講！

オーナーである高木氏自らがカウンターで腕を振るう特別席をご用意しました。お肉を焼く際には、牛の体温と同じ温度に戻してから焼くなど、数々のこだわりを持つ高木氏の鉄板焼パフォーマンスとアツいトーク、美味しい食事をご堪能いただける各回 10 席限定のプレミアムシートです。



## ■ 開催概要

### ホテルニューオータニ幕張

#### 『ステーキ・鉄板焼き 神戸「大栄」フェア』

[期間] 2020年3月20日(金・祝)～22日(日) 3日間

[場所] 鉄板焼『櫂(けやき)』(24階)

[内容] ランチ 11:30～14:30 ¥6,000・9,000 ※税・サ別

ディナー 17:00～21:30 ¥15,000・¥25,000 ※税・サ別

#### 【高木劇場～驚きメニューと学べる肉講座～】【10席限定】

3月21日(土)・22日(日) 12:00～14:00 ¥12,000 ※税・サ別

[ご予約・お問合せ] TEL(043)299-1850(24階レストラン)

[メニュー等詳細は] <https://www.newotani.co.jp/makuhari/restaurant/keyaki/daiei202003/>