

奇跡の肉“川岸牧場”の 神戸ビーフも味わえる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
絶品ステーキを味わうチャンス！



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/2021daiei/>

【報道関係のお問合せ先】 ホテルニューオータニ幕張
広報担当：加藤 Tel：043-299-1815 Mail：a-kato@newotani.co.jp

ホテルニューオータニ幕張では、ホテル最上階の鉄板焼「櫛」にて、兵庫県・神戸市の人気店、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2021年3月19日(金)～21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、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が焼き上げる和牛ステーキを口に入れた瞬間、ほとぼしる肉汁と驚きのやわらかさはまさに垂涎もの。“一度食べたらくせになる”感動の味わいを是非お確かめください。



■奇跡の肉「川岸牧場」の神戸ビーフ&「大栄」名物メニューが大集合！

周囲を山々に囲まれ、加古川がゆるやかに流れる兵庫県西脇市の美しい風景にとけこむ「川岸牧場」。清潔な牛舎の中では、常にクラシック音楽が流れ、ストレスを感じずにリラックスできる環境でのびのびと育てられた牛は、良質な脂の旨みときめ細かな肉質で、数々の品評会で優秀な成績を収めています。牝牛だけにこだわり、肉の味、柔らかさ、脂の味、見た目の美しさまで追求した川岸牧場の神戸ビーフは、兵庫県内はもちろん、県外においても奇跡と呼べる味わいと高い評価を受けています。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」の名物メニュー“神戸ビーフのリブローズ焼きしゃぶ 淡路産玉ねぎと共に”(¥25,000ディナー※¥9,000ランチは黒毛和牛を使用)をお楽しみいただけるほか、食事には、鉄板で仕上げる“大栄名物 鉄板明石焼き”や“大栄風ミローーストビーフ丼(+¥1,000)”も新登場。肉好きであれば是非お召し上がりいただきたいメニューが揃います。



■ **残席わずか！「高木劇場～驚きメニューと学べる肉講座～」も開催！**

「大栄」の高木オーナー自らがカウンターで腕を振るうグルメイベントも開催いたします。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プレミアムシートにご期待ください。



■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] 2021年3月19日(金)～21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**

ディナー 17:00～20:00 **¥15,000・¥25,000** ※いずれも税・サ別

【高木劇場～驚きメニューと学べる肉講座～】

3月20日(土・祝) 18:00～20:00 ¥25,000

3月21日(日) 12:00～14:00 ¥13,000 ※いずれも税・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/2021daiei/>