

奇跡の肉“川岸牧場”より直送の 神戸ビーフに酔いしれる3日間

「食べログ」で3年連続ステーキ部門1位を獲得した
絶品ステーキと神戸グルメに舌鼓！



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/2022daiei/>

ホテルニューオータニ幕張では、兵庫県・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2022年3月19日(土)～21日(月・祝)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言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、数々の品評会で優秀な成績を収め、その良質な脂の旨みときめ細かな肉質から“奇跡の肉”とも呼ばれています。その“川岸牧場”から直送された厳選された神戸ビーフを、ディナータイム(¥30,000 ディナー)にご堪能いただけます。また、元寿司職人の経歴を持つ高木オーナー自慢の神戸ビーフ炙り握り(¥20,000・¥30,000 ディナーで提供。※¥11,000 ランチは黒毛和牛を使用)をお楽しみいただけるほか、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“川岸牧場神戸ビーフリーブローズの焼きしゃぶ 淡路島産玉ねぎ”(¥30,000 ディナー※¥20,000 ランチ・¥11,000 ランチは黒毛和牛を使用)もご用意いたします。



さらにメの食事には、神戸の常連さんから大人気の「大栄風モダン焼き」や「大栄特製焼カレー」のほか、昨年ご好評をいただいた“大栄風ミニローストビーフ丼(+¥1,650)”も再び登場します。低温でじっくりと焼き上げたとろけるようなローストビーフと半熟卵の相性は抜群です。



■**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] 2022年3月19日(土)～21日(月・祝)

[場所] 鉄板焼『櫂(けやき)』(24階)

[内容] ランチ 11:30～14:30 ¥8,800・11,000

ディナー 17:00～20:00 ¥20,000・¥30,000 ※いずれもサービス料別

【高木劇場～驚きメニューと学べる肉講座～】

3月20日(日)・21日(月・祝) ※各回10席限定

ランチ 12:00～14:00 ¥14,300

ディナー 18:00～20:00 ¥27,500 ※いずれもサービス料別

[ご予約・お問合せ] TEL(043)299-1850(鉄板焼 櫂/24階)

[メニュー等詳細は]

<https://www.newotani.co.jp/makuhari/restaurant/keyaki/2022daiei/>