2021年9月29日
株式会社ユニコ・ジャパン・インターナショナル

Press Release

# “炭火炉窯”で極めた最高のステーキ体験を提供
# フレンチ肉割烹『tcc 炉窯炭火焼Steak』
# 10月1日（金）より秋の限定コースメニューが登場

飲食店の経営を行う株式会社ユニコ・ジャパン・インターナショナル(本社：東京都千代田区、代表取締役：池谷 正美)は、東京・銀座のステーキハウス『tcc 炉窯炭火焼Steak』にて、10月1日(金)～11月30日(火)の期間、旬の食材を使った秋の限定コースメニューをご提供いたします。

**■肉質・焼き方にこだわった絶品ステーキ**

『tcc 炉窯炭火焼Steak』は、2020年2月、銀座5丁目にオープン。ステーキ＝シンプルに肉を焼き上げる料理だからこそ、「肉質」と「焼き方」に徹底的にこだわりました。

当店でご提供する厳選黒毛和牛は、「マルキ牧場」直営の近江牛販売店「福永喜三郎商店」により選び抜かれたものです。昨今の“霜降り至上主義”に異を唱え、人為的に脂肪を蓄えさせるのではなく、できる限り負担をかけず自然な状態で健康的に長期肥育された国産黒毛和牛を、和牛の目利き師と料理長が丁寧に吟味して仕入れています。サシの多さの価値ではなく本来あるべき黒毛和牛の肉の味と脂の質にこだわり、市場に出回らない希少な未経産の黒毛和牛を厳選しております。色つやよくきめ細やかな肉質と上質な脂身は胃にもたれることなく、牛肉本来の美味しさをとことん味わえます。

そして、極上の牛肉を焼き上げるのは、当店自慢の炭火炉窯です。三つ星レストランを渡り歩いたシェフが完璧なステーキの焼き方を追求し、たどり着いたのが炉窯を使って炭火で焼く方法でした。店内への炉窯の設置はさまざまな法規制により難しく、当店は炭火炉窯を備えた貴重な一軒となります。炉窯では紀州備長炭の900℃の直火で肉の表面を香ばしく焼き、遠赤外線の輻射熱と特注レンガの蓄熱で肉汁をぎゅっと閉じ込めます。さらに炭焼きの薫香も加わり、肉にストレスがかからず旨味がこれ以上なく引き出された絶品ステーキをお召し上がりいただけます。

**■秋の味覚を楽しむ限定メニューが登場**

ディナータイムにはアラカルトメニューの他に、炉窯炭火焼ステーキを中心としたコースメニューをご提供しています。三つ星レストランや五つ星ホテルで腕を磨き、和食の経験も持つシェフが作る料理は、食材選びや調理法など随所に和のエッセンスが光るフレンチ肉割烹です。

今回、10月1日（金）よりディナーコースに、秋の限定コースメニューが登場。香り高い松茸とともに厳選黒毛和牛を和出汁で味わっていただく「厳選黒毛和牛と松茸のしゃぶしゃぶ～秘伝の鴨からとった優しいお出汁と共に～」など、松茸、サーモン、イクラといった旬の味覚をご堪能いただけます。メインの「炉窯炭火焼 厳選黒毛和牛ステーキ」はもちろん、箱を開けるとドライアイスのスモークがモクモクと立ち上がる「冷前菜・海の幸の玉手箱」や、檜の岡持でお持ちする食べ放題の「tccワゴンデザート」など、当店のディナーコースで好評のメニューももれなくお楽しみいただけるコースとなっています。また、コースに合わせた「ソムリエ厳選ワインペアリング」も別途オーダー可能です。五つ星ホテルでヘッドソムリエを務めた経歴をもつ当店の店長兼ソムリエがご提案します。

『tcc 炉窯炭火焼Steak』は、銀座のシンボル「和光ビル」や晴海通りを一望する銀座の一等地で、少し贅沢なデートや記念日、大切な人との会食などにご利用いただけます。今後も、最高のステーキ体験とフレンチ肉割烹を楽しむ極上の時間をご提供してまいります。

**【店舗概要】**

■店　　名：tcc 炉窯炭火焼Steak（ティーシーシー ロガマスミビヤキステーキ）
■住　　所：東京都中央区銀座5-9-1 銀座幸ビル4F
■アクセス　：東京メトロ銀座駅 徒歩1分、都営浅草線東銀座駅 徒歩2分
■電　　話：03-6274-6004
■開 店 日：2020年2月16日（日）
■営業時間 ：ランチ 11:30～15:00(LO14:00)
ディナー17:30～22:00（LO21:00）
※営業時間は情勢により変更となる場合がございます。
■定 休 日：無休
■席数/坪数：48席/ 56坪
■公式サイト：https://www.tccjapan.net/rogama-sumibi-steak

**【秋の限定コース概要】**

■提供期間 ：2021年10月1日（金）～11月30日（火）
■提供場所 ：tcc 炉窯炭火焼Steak
■提供時間 ：17:30～22:00
■料　　金 ：13,650円～　※税込・サービス料込

**【秋の限定コースメニュー】**

●冷前菜・海の幸の玉手箱
・北海道産ウニのエスプーマと伊勢海老のジュレ
・ボタン海老のミキュイ　ラビゴットソース
・温かい自家製スモークサーモン
～ウニ、伊勢海老、ボタン海老、サーモンと贅沢な海の幸がたっぷり～

●冷前菜・フォアグラの大吟醸酒粕漬けと厳選黒毛和牛の特製味噌漬け
～生フォアグラを大吟醸酒粕に3週間程漬け込んだ一品と
特製の味噌床に厳選黒毛和牛を漬けた一品のマリアージュ～

●肉温菜・厳選黒毛和牛と松茸のしゃぶしゃぶ
～秘伝の鴨からとった優しいお出汁と共に～

●旬の魚介料理
ズワイ蟹たっぷりのクリームコロッケ トリュフ風味　～イクラをソース代わりに～

●肉料理・炉窯炭火焼 厳選黒毛和牛ステーキ
・ランプ　100g
・サーロイン　100g （+1,500円）
・フィレ　100g （+3,000円）
・シャトーブリアン　100g （+4,000円）
・フィレ・サーロイン・近江牛舌食べ比べ　100g　（+4,000円）
・マルキ牧場近江牛サーロイン(予約制)　100g　（+6,500円）

●〆の飯
・特製カレーライス　又は　牛肉しぐれ煮ご飯

●tccワゴンデザート　（お好きなだけお選びいただけます）
こだわり卵のクレームブリュレ / タルトショコラ /
黒糖マンジェ（黒糖使用したブランマンジェ）/ ティラミス / フルーツコンポート /
京都末富の最中と北海道産小豆の餡子とマスカルポーネクリーム /
本日のアイスクリーム2種（アフォガード・小倉バニラ） / 本日のシャーベット / 焼き菓子

●食後カフェフリー
当店自慢の店内焙煎したコーヒー、紅茶、又はハーブティー

※食材確保の都合によりメニュー内容が変わる場合がありますのでご了承ください。

**【総料理長プロフィール】**

**『tcc　炉窯炭火焼Steak』総料理長**
**飯田 卓也**　（いいだ たくや）

日本におけるフレンチの草分けとも言われる巨匠のもとで修行を積んだのち、渡仏。
帰国後は当時、銀座の象徴とされた「ホテル西洋銀座」のメインダイニングをはじめ、タイユバンロブションなどで腕を磨き、フォーシーズンズホテル丸の内の総料理長や銀座にある会員制のレストランの料理長を歴任。
その後、2020年2月に『tcc 炉窯炭火焼Steak』の総料理長に就任。もともとアメリカンスタイルのステーキハウスだった同店のメニュー構成などを一新し、リニューアルを手掛ける。入手困難なマルキ福永喜三郎商店のマルキ牧場産近江牛は、以前からの関係性があったため取扱いが可能に。また、ステーキの焼き方について研究を重ね、炭火炉窯が最適という結論に到達。史上最高のステーキの完成に至った。

**【株式会社ユニコ･ジャパン･インターナショナル 会社概要】**

ユニコ・ジャパン・インターナショナルは、食文化のクリエーターとして食に関する製品、店舗を企画し、販売・運営しているシンガポール資本の総合商社です。
現在、（１）珈琲・緑茶など一般消費者向け嗜好飲料の企画・販売、（２）レストラン、ホテル、イタリアン、フレンチなど専門店外食店向け業務用食材の企画・販売、（３）海外ブランド外食店の日本導入・運営など展開しており、日本での食の新しい価値創造に努めています。

■社　　名 ：　株式会社ユニコ・ジャパン・インターナショナル
■所 在 地 ：東京都千代田区九段北３丁目２番２号　ユニコビル
■設　　立 ：　1996年7月1日
■資 本 金 ：　40,000,000円
■役　　員 ：代表取締役　池谷　正美（C.E.O）
■事業内容 ：　１．インスタントコーヒーの輸入卸業（F&B事業部）
　２．業務用食材のカタログ通信販売業（シェフマル事業部）
　３．レストラン業（ｔｃｃ事業部）
　４．オフィススペースの賃貸
■Ｕ　Ｒ　Ｌ ：　https://www.unicojapan.co.jp/

**本件に関するお問い合わせ先**
**株式会社ユニコ･ジャパン･インターナショナル　　広報担当　佐々木**
**mail：info@pr-office.jp　　電話：03-6849-2812 ／ 090-6748－8215（佐々木 携帯）**