

# 本プラン限定オマール海老と厳選黒毛和牛ステーキを堪能 フレンチ肉割烹『tcc 炉窯炭火焼Steak』 フリーフロー付き忘年会・新年会限定プランを 12月1日（木）より提供開始

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、2022年12月1日(木)～2023年2月15日(水)の期間、本プラン限定のオマール海老のメニューも味わえるフリーフロー付き忘年会・新年会プランをご提供いたします。



## ■ 肉質・焼き方に徹底的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」に徹底的にこだわっています。

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。ランクやサシの多さを基準とせず、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雌の未経産の黒毛和牛を限られた牧場産から厳選しております。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。

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、遠赤外線放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。

## ■ 価格高騰が続くオマール海老もお得に味わえる、忘年会・新年会限定プランが登場

今年は、12月1日（木）より期間限定で、当店自慢の厳選黒毛和牛とオマール海老がお楽しみいただける全7品に2時間フリーフローが付いたお得な忘年会・新年会プランをご用意いたしました。

ドリンクは、ワイン・スパークリングワイン・生ビール・スタンダードカクテルなど全50種類からお選びいただけます。本プラン限定のロゼスパークリングワインや、プレミアムウイスキー「響 ジャパニーズハーモニー」、プレミアム焼酎「魔王」も加えた充実した内容となっております。

また、現在価格の大幅な高騰が続き使用が難しくなっているオマール海老を味わうメニュー「オマール海老のポワレ ポルチーニ茸と欧州産茸の冬のアンサンブル」を本プラン限定でご提供。プリとしたオマール海老の食感と、香り豊かな旬のヨーロッパ産茸のマリアージュがお楽しみいただけます。

『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。

## 【忘年会・新年会プラン概要】

- 提供期間：2022年12月1日（木）～2023年2月15日（水）
- 提供時間：17:30～22:00（LO 21:00）
- 料 金：12,000円（税込）

## 【コース内容】

- 前菜3種盛り合わせ
- 厳選黒毛和牛のダブルコンソメ
- オマール海老のポワレ ポルチーニ茸と欧州産茸の冬のアンサンブル
- ～肉前菜～  
サーロインのしゃぶしゃぶ ～スペシャルティ～（+1,900円）
- 厳選黒毛和牛 炉窯炭火烧き  
（下記より一品お選びください）
  - ・ランプステーキ 100g
  - ・ランプステーキ 150g（+1,500円）
  - ・サーロイン 100g（+3,000円）
  - ・リブコース 100g（+3,000円）（2名様より）
  - ・フィレ 100g（+4,000円）
  - ・シャトーブリアン 100g（+4,500円）
- メの飯  
・特製カレーライス 又は 牛肉しぐれ煮ご飯（+800円）
- 本日のデザート
- 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
- フリードリンクメニュー  
ロゼスパークリングワイン ※本プラン限定  
プレミアムウイスキー：響 ジャパニーズハーモニー  
プレミアム焼酎：魔王 芋焼酎  
スパークリングワイン・赤白ワイン  
生ビール・クラフトビール  
他 焼酎・ウイスキー・スタンダードカクテル等 全50種類



### オマール海老のポワレ ポルチーニ茸と 欧州産茸の冬のアンサンブル

オマール海老とともに、ヨーロッパで旬のポルチーニ茸や様々な茸の香りと食感を満喫。オマール海老から出汁をとったクリーミーなソースで。



### 厳選黒毛和牛 炉窯炭火烧き

当店自慢の市場に出回らない希少な黒毛和牛。追加料金でサーロインやフィレ、シャトーブリアンなどお選びいただけます。



- ※価格は税込です。別途5%のサービス料を加算させていただきます。
- ※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。
- ※昨今の原材料高騰により価格が変更する場合がございます。

## 【店舗概要】



- 店 名：tcc 炉窯炭火烧Steak  
（ティーシーシー ロガマズミビヤキステーキ）
- 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
- 営業時間：ランチ 11:30～15:00(LO14:00)  
ディナー17:30～22:00 (LO21:00)
- 定休日：無休 ※2023年1月1日～6日まで店休
- 席数/坪数：48席/ 56坪
- 公式サイト：<https://www.tccjapan.net/rogama-sumibi-steak>



## 【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、タイコ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。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、食文化のクリエイ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 (t c c 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](mailto:info@pr-office.jp) 電話 : 03-6849-2812 / 090-6748-8215 (佐々木 携帯)