



—肉LABOお客様感謝企画—  
熟成イタリア産プロシュート  
1円で食べ放題! 8月8日(月)～9月28日(水)

---

2016年3月24日のOPEN以来、お陰様で連日満席をいただいている、東京・田町「肉LABO」。ご愛顧感謝企画として【熟成イタリア産プロシュート・1円で食べ放題!】を〈8月8日(月)～9月28日(水)〉の期間限定でご提供致します。

---

【肉LABO】の特徴は、斬新かつ独創的なブランド肉メニューの数々にあります。首都圏飲食店の流通マーケティングを把握し、トレンド商品(肉・ソーセージ等)や、NEXTヒットが予想されるブランド肉を厳選、美味しさを極限まで高めるオリジナルメニューで提供しています。他店にはない、まさに“ラボラトリー”のようなコンセプトが評価を受け、連日多くのお客様にご来店頂いています。

この夏、お客様へのご愛顧感謝企画、【熟成イタリア産プロシュート・1円で食べ放題!】をスタート。同企画では、月・火・水の21時以降来店のお客様に対し、1円にてイタリア産生ハム食べ放題をご提供します。ご提供する生ハムは、肉LABOの大人気メニューである熟成イタリア産プロシュート。この機会に、焼やかな食感と芳醇な香りの特徴とするイタリア生ハムを、お好きなだけご堪能ください。

つきましては、マスコミの皆様にも是非お試し頂きたく、ご来店・取材のご検討をお願い致します。スタッフ一同、お待ち申し上げます。

※ 1円生ハム食べ放題をご利用の際は、別途お一人様ドリンク1杯とフード1品のご注文をお願い致します。

**1 最新の肉トレンド「神威豚」をオリジナルメニューで提供**

2月より首都圏の飲食店のみに発売を開始、すでにヒットの兆しが見えた「北海道産四元豚 / 神威豚」を、オリジナルメニューの「ガブリブ」≪骨付きロース神威豚テキ≫で提供。

～神威豚は、黒豚血統を加え、美味しさと肉質を最高峰に高めた北海道産の四元豚で、親会社のオリジナルブランド豚。

～「神威豚」とは、アイヌ語で神格を有する存在、あるいは自然界の全てを示し、そのスピリッツが宿る…という思いを込め、命名。

**2 人気の赤身牛の中でも“最高峰品種”や、“大山鶏の中の大山鶏”をラインアップ**

近年人気急上昇した外国産の赤身牛。同店では、中でも最高峰と言われる「ブラックアンガスビーフ」のアウトサイド（はらみ）等、希少部位を提供。鶏も人気銘柄の「大山鶏」の中で、大山の麓にあたる鳥取県産のものだけを厳選したブランド鶏「匠の大山鶏」を提供。また牛・豚については人気銘柄や希少部位を日替わりで提供する「本日のおすすすめ肉」もメニューに加え、トレンド肉の美味しさを気軽に味わえる1,500円～2,800円でメインメニューを構成。

※前菜は380～1,280円の価格構成で、客単価は3,800円の想定。

**3 ボトルワイン 2,900円～、ノンアルコールカクテルも・・・**

気軽な肉ビストロ的イメージで楽しんで頂くため、ワインも手頃なお値打ち品を厳選。ボトル2,900円～で提供。

また女性やお酒の苦手な方に向け、ノンアルコールカクテル等、ソフトドリンクもラインアップに加えた。

**4 内装はカジュアルな“ラボラトリー” 広いテラスでパーティにも対応**

店内はホワイトとシルバーを基調としながらも、ポイントにポップカラーを取り入れ、フラスコ・試験管モチーフ等の小物をアクセントに配した「ラボラトリー」をコンセプトにした内装。

また広いテラス席を持つ事も特徴で、これからのパーティシーズンには使い勝手の良いスペース設計を施している。

※店内30席 テラス28席（合計58席）※貸切可能

**肉 LABO**

住所 / 〒108-0023 東京都港区芝浦 3-15-1 シティテラス田町 1 階

電話番号 / 03-5439-6625

営業時間 / LUNCH: 11:30 ~ 14:30

DINNER: (月～金) 17:00 ~ 23:00

(土日祝) 17:00 ~ 22:30

HP / <http://niku-labo.jp/>

本件の問合せ先

肉ラボ 広報担当 益子 / 高桑

■住所: 東京都港区芝浦 3-15-1 シティテラス田町 1 階

■MAIL: [y-takakuwa@precogroup.jp](mailto:y-takakuwa@precogroup.jp)