

名古屋の名店が東京に進出『肉バル ダンテ東京』 秋葉原・末広町駅に11月25日グランドオープン！ 炭火焼き「ダンテステーキ」は必食！本格的な肉料理を気軽なフレンチスタイルで

株式会社 J・ART（本社：岐阜県各務原市、代表：坂井 哲史、以下 J・ART）は、肉とワインをカジュアルに楽しめるフレンチバル『肉バル ダンテ東京』を2016年11月25日（金）、秋葉原・末広町にオープンいたします。



URL : <https://tabelog.com/tokyo/A1311/A131101/13201244/>

●コンセプトは「うまい肉を、うまいワインで愉しむ」名古屋発『肉バル ダンテ東京』オープン！

名古屋市内で10年にわたり愛され続けたフレンチの名店『暖手』を東京に移転、『肉バル ダンテ東京』と店舗名を変更し、フレンチスタイルのカジュアルな肉バルとして、秋葉原・末広町にグランドオープンいたします。

- **本格派フレンチシェフが作る自慢の肉料理をカジュアルに**
グランシェフの北村は、国内・海外で経験を積み、大手ホテル総料理長も務めたフレンチの本格派。華やかなフレンチスタイルはそのままに、よりカジュアルに、お肉とワインを楽しんでいただける肉バルスタイルに進化しました。
- **末広町駅から徒歩1分！気軽に入れるフレンチスタイルの肉バル**
店舗は、東京メトロ銀座線末広町駅4番出口からすぐのオフィスビル1階。JR秋葉原駅からも徒歩9分と、ショッピングやお仕事帰りにアクセスしやすい立地となっています。
店内は、女性同士でも入りやすい明るくオシャレな雰囲気。カウンター7席、テーブル62席をご用意し、デートや女子会はもちろん、忘年会や新年会などパーティにもご利用いただけます。



● 肉好きにはたまらない！名物「ダンテステーキ」など、味とボリュームにこだわった肉料理

・ジューシーな赤身肉！US産BEEFを使用した炭火焼きステーキ

『肉バル ダンテ東京』の看板メニューは、US産BEEF（肩ロース）を炭火焼きにした「ダンテステーキ」。お肉好き、ステーキ好きにはたまらない、赤身肉本来の旨みが堪能できる一品です。

プロの手により肉のトリミングから下処理まで丁寧に行い、炭火で豪快に焼き上げたボリューム満点のステーキは、食欲をそそるアツアツの鉄板で提供いたします。

「がっつりお肉が食べたい！」という気分にお応えするため、ランチのお肉のボリュームは200gと400gの2サイズから選択できます。『肉バル ダンテ東京』に来店されたら、まずお試しいただきたいメニューです。



・昼からお肉！お得なランチメニュー

「本日ランチのがっちりステーキ」（価格は税込み）
200gセット1,680円 1ポンドセット2,880円
※ライス・スープ付き

自慢の「ダンテステーキ」をはじめ、「ローストビーフ丼」（1,080円）、「牛焼肉丼」（980円）、「ヘルシーサラダごはん（十五穀米）」（980円）など、ランチにはダンテの味をお得に楽しめる昼限定メニューを販売いたします。※全てスープ付き



他にもディナータイムにはボリュームのある「サーロインステーキ」、「Tボーンステーキ」、「北海道産厚切りベーコン炭火焼」、「骨付き豚のスペアリブ」などの肉料理、秘伝の「彩り野菜のさわやか自家製ピクルス」ほか、日によって異なるサイドディッシュをお楽しみください。また、6カ国のワイン（2,000～6,200円）やドリンクメニューも豊富にラインナップしております。

【店舗概要】

肉バル ダンテ東京

住所：東京都千代田区外神田 6-14-3 神田 KSビル 1F

アクセス：東京メトロ銀座線 末広町駅 4番出口すぐ
JR 秋葉原駅より徒歩 9分

TEL・FAX：03-6806-0158

店舗規模：69席（カウンター7席、テーブル62席）
駐車場無

営業時間：ランチ 11：30～14：00
ディナー 17：30～22：00

定休日：年中無休

URL：<https://tabelog.com/tokyo/A1311/A131101/13201244/>

