

カリフォルニア発 話題のステーキハウス  
**アレクサンダーズ ステーキハウス**  
**2017年クリスマスディナーのご案内**  
**2017年12月22日（金）～12月25日（月）**

株式会社M・R・S（本社：東京都新宿区、代表取締役：中部 由郎）が運営する、アメリカ合衆国カリフォルニア州クパチーノから誕生した、稀少な銘柄が揃う高級ステーキハウス「アレクサンダーズ ステーキハウス」では、2017年12月22日（金）～12月25日（月）までの4日間、クリスマスのスペシャルディナーをご提供いたします。

2016年11月日本に初上陸したカリフォルニア発の「アレクサンダーズ ステーキハウス」は、ステーキハウスの概念を覆す新カリフォルニア・スタイルのステーキハウスです。

2017年の日本上陸から2年目のクリスマスディナーは、視覚・聴覚・触覚・味覚・嗅覚の五感で楽しんでいただける美しく楽しいクリスマスディナーメニューとなっております。さらに今年は、東京タワーを一望する個室での、クリスマスディナーとブレストージ・シャンパーニュ「ベルエポック ブラン2004」のフルボトルがついたスペシャルオファー（100,000円/2名様）もご用意、二人だけのロマンティックな夜をお過ごしいただけます。

2017年のクリスマス、アレクサンダーズ ステーキハウスで、大切な方と思い出に残る特別な夜をお過ごしください。



（クリスマスメニュー抜粋）

## 2017 クリスマスディナー概要

- 開催：2017年12月22日（金）～12月25日（月）の4日間
- 場所：アレクサンダーズ ステーキハウス
- 住所：東京都港区東新橋1-5-2 汐留シティセンター42階
- 料金：お一人様 18,000円（税別）/20,000円（窓際確約・税別） \* 2時間制
- クリスマスディナー営業時間：
  - 12月22日（金）25日（月） 17:30～
  - 12月23日（土祝）& 24日（日） 17:00～\* 17:00/17:30より30分刻みでの予約受付
- メニュー：
  - Glass Champagne Belle Époque Balnc  
グラスシャンパーニュ ベルエポックブラン
  - Amuse Bouche Duo Hirame / Karasumi / RadishCaviar / Clam Espuma / Confit Egg  
アミューズ デュオ 平目のセビーチェ / カラスミ / ラディッシュ/キャビア / ハマグリのエスプーマ / エッグコンフィ
  - Uni Royale white fungus, Kombu Frite, Matsutake broth  
雲丹のロワイヤル 白キクラゲ / 昆布フリット / 松茸ブイヨン
  - Squab/Duck Persimmon, Foie Sauce, Confit Leg / Cabbage Ball  
山鳩 / 鴨のロースト / モモ肉のコンフィ / ローストキャベツ
  - Red Angus Dry Aged Striploin (6oz) Maitake Mushrooms, Truffle Jus, Creamed Salsify  
熟成レッドアングスビーフ ストリップロイン / 舞茸 / トリュフのジュ / 西洋ごぼうのキャラメリゼ
  - Dessert Chocolate, Caramel, Barley  
チョコレート / キャラメル / バーレイ仕入れ状況などにより予告なくメニュー変更する場合がございますのでご了承ください。

- スペシャルオファー：お二人様 100,000円（税込）
  - 東京タワー側個室確約
  - クリスマスディナーメニュー
  - プレステージ・シャンパーニュ「ベルエポック ブラン 2004」フルボトル付\* 利用時間制限無/開始時間はおお客様のご希望に応じて対応



- 予約開始日時：2017年10月15日（日）12時から \* 定員になり次第締め切らせていただきます。
- 予約方法：オンラインもしくはお電話、ご来店時にご予約ください  
◀オンライン予約▶URL：<https://www.tablecheck.jp/ja/shops/alexanderssteakhouse-jp/reserve>  
◀電話予約▶アレクサンダーズ ステーキハウス TEL：03-6264-5151

## 国内最大規模の熟成庫で熟成させたこだわりのステーキ

アレクサンダーズ ステーキハウスは、国内最大規模の肉を熟成する設備を店内に備えたステーキハウスです。熟成日数にもこだわっており、世界全店舗共通で28日熟成させております。さらに現在は28日以上熟成にも取り組んでおります。

また、アメリカのブランド牛を空輸にて日本へ運びご提供するなど、厳選したお肉、独自の熟成プログラムで、食材の良さを最大限引き出し、よりおいしい状態でお客様のもとへお届けいたします。

- アメリカのプレミアムブランド牛「グレーターオマハ」
- 銚田牧場 名人常陸牛 / 松坂牛の里 オーシャンファーム/ 桜井牧場 信州牛 / 高梨牧場 かずさ和牛/シャトー植苗 北雪牛 等



## 約900種類のワインを取り揃えるワインセラー

アレクサンダーズ ステーキハウスは、アメリカの有名ワイン雑誌「ワインスペクテーター (Wine Spectator)」の「ベスト オブ アワード オブ エクセレンス」を2008年より8年連続受賞するなど、ワインセレクションにも定評があります。

ラグジュアリーシャンパーニュをはじめ、国内で数本しか手に入らない希少なワイン、さらにワインマニア垂涎の入手困難な「カルトワイン」も多数取り揃えております。常時約900種類のワインをご用意しているため、食事に合わせた最適のワイン、お客様のお好みにあったワインをご提供いたします。



## コースの最後には名物のデザート“ハッピーエンド”

アレクサンダーズ ステーキハウスでは、コースの締めとしてデザートとしてハッピーエンド（わたあめ）をご用意しています。お客様の食事が“ハッピーエンド”で終了しますようにという願いが込められています。



## 東京を一望 42階からの景観

富士山や東京タワー、東京スカイツリーなど、地上約200mの42階から、180度の東京景観をお楽しみいただけます。



#ステーキ#ステーキハウス#汐留#東京夜景#熟成肉  
#ワインセレクション#アレクサンダーズステーキハウス  
#ALEXANDERSSTEAKHOUSE TOKYO  
#ALEXANDERSSTEAKHOUSE

## 店舗概要

---

- 店名 ALEXANDER'S STEAKHOUSE アレクサンダーズ ステーキハウス
  - 住所 東京都港区東新橋1-5-2 汐留シティセンター42F
  - TEL 03-6264-5151
  - アクセス 山手線「新橋駅」汐留口より徒歩 3分、  
東京メトロ銀座線「新橋駅」2番出口より徒歩3分、  
都営大江戸線「汐留駅」JR・ゆりかもめ新橋駅方面出口徒歩1分
  - 営業時間 ランチ：11:30～15:30 (L.O 14:00)  
ディナー：月～土（祝前日・祝前日の日曜）17:30～23:30 (L.O 22:00)  
日・祝 17:30～22:30 (L.O 21:00)  
< A5ラウンジ > ランチ：11:30-15:30 (L.O.14:00)  
ディナー：月～土17:00-23:30 (L.O.22:00)  
日・祝17:00-22:30 (L.O.21:00)
  - 通常メニュー ランチ コース 3,500円（税・サービス料12%込）～  
ディナーコース A study of Beef 12,000円～（税・サービス料12%別）
  - 定休日 無（施設に準ずる）
  - 席数 168 席、個室5部屋/A5ラウンジ バーカウンター 10席/ハイテーブル 3卓 12席
  - URL <http://alexanderssteakhouse.jp>
  - WEB予約 <https://www.tablecheck.jp/ja/shops/alexanderssteakhouse-jp/reserve>
-