



年末年始の“ちょっと贅沢したい”気分。 冬限定・特製『塩すきしゃぶだし』で食べる 希少部位 黒毛和牛「みすじ」付き特選コース 【 12/9(月)～ / 「しゃぶしゃぶ温野菜」全店にて 】

株式会社コロナイドのグループ会社である、株式会社レイズインターナショナル(本社:横浜市西区・代表取締役社長 五十嵐茂樹)では「しゃぶしゃぶ温野菜」(全国283店舗 ※13年11月1日時点)にて12/9(月)～、年末年始を迎えて“いつもより、ちょっと贅沢したい”と言う気持ちが高まる時期に合わせ、黒毛和牛の希少部位「みすじ」が味わえる冬限定コース『希少部位 黒毛和牛「みすじ」付 塩すきしゃぶ特撰コース』を導入致します。

12月に入り、今年もいよいよ残り1ヶ月を切りました。昨今の景気回復への期待感による“プチ贅沢”志向に加え、年末年始は“ちょっと贅沢したい”気分が高まる傾向が見られ、温野菜でもお客様よりワンランク上の商品のご要望が増す時期です。そこで温野菜では、“贅沢感”を意識した冬限定の特別コースをご用意致しました。

12/9(月)～登場する冬限定コースは、定番の「赤城もち豚・厳選牛食べ放題コース(お1人様 3,280円)」に加えてプラス200円で、黒毛和牛「みすじ」をお1人様1皿(40g)ご提供。「みすじ」は牛一頭(約700kg)からわずか4kg程度しか取れない希少部位であり、赤身のお肉でありながらサシが程良く入り、濃厚なコクとやわらかな脂の甘みを堪能頂ける、まさに贅沢を味わえる逸品。

そして季節だしは、この「みすじ」を始めとするお肉や野菜といった、それぞれの素材が持つ味わいを際立たせ、愉しんで頂く為に開発した特製の「塩すきしゃぶだし」をご用意。カツオとサバ、牛肉から取ったWだしをベースに塩で仕上げた、程良い甘さの香り豊かな、温野菜初登場かつ他では味わえないオリジナルだしです。

さらに季節の野菜として、「みすじ」とも「塩すきしゃぶだし」とも相性抜群な北海道産「甘たまねぎ」も登場。丹念に土壌を作り上げ、化学肥料を極限まで減らして特別栽培されたたまねぎは、辛味が少なく自然な甘みをお楽しみ頂けます。

またメには、一転して“味変わり”が楽しめるスパイシーな「こく旨カレー雑炊」、スイーツには香ばしいアイスクーキを添えた「信州産りんごのタルト」もご用意。

寒い冬にはしゃぶしゃぶで、年末年始に温野菜で“ちょっと贅沢”な体験をして頂きたいと考えております。



※内容は予告なく変更する場合があります
※本リリースの価格は、すべて税抜表示となっております。

【 冬限定メニュー表イメージ 】

===== 【 一般のお客様のお問い合わせ 】 =====
株式会社レイズインターナショナル お客様センター E-mail: voice@reins.co.jp
TEL: 0120-142-029 (オペレーター受付時間・・・月～金 10:00～18:00 / 土 10:00～15:00 / 日祝休)

===== 【 取材・掲載に関するお問い合わせ 】 =====
株式会社レイズインターナショナル (<http://www.reins.co.jp/>) 横浜市西区みなとみらい 2-2-1 ランドマークタワー12F
経営企画部 広報 川合 E-mail: pr@reins.co.jp TEL: 045-224-7200 FAX: 045-224-7201

《 冬限定・特選コースについて 》

●販売期間： 12/9(月) ～ 来年1/19(日)まで予定

●コース概要：

『希少部位 黒毛和牛「みすじ」付 塩すきしゃぶ特撰コース』(120分制/お1人様 3,480円)

上質なお肉が食べられる人気コース「赤城もち豚・厳選牛食べ放題コース」(お1人様3,280円)に、プラス200円で、特撰メニューを味わえる冬限定の特別コースです。

最初にご提供する黒毛和牛「みすじ」から、の食事、デザートまで、様々な味わいの変化もお楽しみいただけるコースとなっております。



■黒毛和牛「みすじ」

黒毛和牛の牛一頭(約700kg)からわずか4kg程しか取れない希少部位「みすじ」をお1人様1皿(40g)ご提供。肩(腕)肉の一部。赤身のお肉でありながらサシが程良く入り、濃厚なコクとやわらかな脂の甘みを堪能頂ける贅沢な逸品です。

※食べ放題では御座いません

※グラムでのご提供の為、枚数や大きさ等が異なる場合があります



■塩すきしゃぶだし

素材の持つ味わいをしっかりと愉しむ為に試行錯誤を重ねました。カツオとサバ、牛肉から取ったWだしをベースに、さっぱりと塩で仕上げた程良い甘さの香り豊かなだし。素材本来の旨みを引き出し、奥深い味わいを生み出します。

※当コース以外の方も、S鍋:100円、丸鍋:200円でご注文可



■甘たまねぎ

丹念に土壌を作り上げ、化学肥料を極限まで減らした特別栽培で、辛味が少なく自然の甘みをお楽しみ頂けます。「みすじ」とも「塩すきしゃぶだし」とも相性抜群です。当コース限定の特別なカットでご提供いたします。

■こく旨カレーリゾット

「みすじ」や「甘たまねぎ」など、肉や野菜の素材の旨みがたっぷり溶け込んだでして作るカレー雑炊。「塩すきしゃぶ」の味わいから一転、スパイシーな“味変わり”が楽しめるです。



■信州産りんごのタルト

信州産りんごのタルトに、ドライフルーツ入りの香ばしいアイスクーキー(ヌガーグラッセ)を添えて食べる、この季節にピッタリの本格スイーツです。

※デザートはお1人様1品まで

※上記以外のメニューは「赤城もち豚・厳選牛食べ放題コース」と同じです
※時期・地域・天候・調達等の影響で、メニューや産地等が異なる場合がございます
※本リリースの価格は、すべて税抜表示となっております。

※内容は予告なく変更する場合があります

===== 【 一般のお客様のお問い合わせ 】 =====

株式会社レインズインターナショナル お客様センター E-mail: voice@reins.co.jp

TEL:0120-142-029 (オペレーター受付時間・・・月～金 10:00～18:00/土 10:00～15:00/日祝休)

===== 【 取材・掲載に関するお問い合わせ 】 =====

株式会社レインズインターナショナル (<http://www.reins.co.jp/>) 横浜市西区みなとみらい 2-2-1 ランドマークタワー12F

経営企画部 広報 川合 E-mail: pr@reins.co.jp TEL:045-224-7200 FAX:045-224-7201