

薪火と赤身肉が織りなす日常のご褒美。4店舗目はフランスの国民食である「ステックフリット」が更に拘り、進化を遂げる！サクレフルールMAKIBI 恵比寿に6月27日開店。7月迄の予約は特別価格で！

サクレフルールジャパン株式会社（代表取締役：増田欣也 本社：台東区）は、4店舗目となるフランスの名店「サクレフルール」を恵比寿に2024年6月27日オープンする運びとなりましたので、お知らせ致します。



通りからお店の特徴となるステーキを薪火で焼いている姿が見える作り

薪を焚いてつくる炭の熾火は、ゆっくりと薪に火を入れて、炭化の密度を上げないようにできる。素材に対して熱量がふんわりと面で当たるような感じになる。つまり、赤身肉を焼くと、表面がさくっと軽く焼けて硬くならず、中の水分も抜けないため焼き上がったばかりで肉を切っても肉汁が外に出ない。ホットストーンで自分好みの焼き加減に仕上げるサクレフルールにはこれ以上ない料理過程である。

<<赤身肉への最適なアプローチ、薪火 >>

食べた瞬間に肉汁がたっぷりと口中に広がるような、肉汁が躍るような感覚を感じつつ、自分好みの焼き上がりで楽しめる、それが恵比寿にあるサクレフルール。

今回、赤身肉を余すことなく楽しんでいただけるように2種ご用意

- WAGYU (ウチモモ) 150g～ 3,500円～



赤身あふれる肉、今や世界の「WAGYU」。

「外国産和牛」といえども、品種改良を重ねた日本の黒毛和牛とオーストラリアのアンガス牛の交雑牛のものを使用。

日本でも和牛のおいしさは赤身も違うといわれている肉の味わいが継承され、しっかりと感じることのできるウチモモを用意。

● ●国産牛のヒレ 150g～ 5,500円～

牛肉の中でも最も柔らかく、希少な部位。脂身が少ない赤身肉で上品な味わい。

50歳オーバーの方にはこちらが一番喜ばれる

● ●鳥山畜産 赤城牛 ミスジ 150g～ 3,500円～

黒毛和牛と乳用種を公配した赤城の特産牛。牛の肩に位置する霜降り模様が美しい希少部位。風味が良く良好な肉質。

脂の融点が低く、口に入れば旨み成分と相まって、さらに肉の旨みが口の中に広がります。

しっかりとした霜降りが強い見た目によらず、しつこくなくあと引く旨味が堪能できる。

■グッドフィーリングな新しいメニュー■



＊フランス産シャロレー牛とキャビアのタルタル 2400円

フランス本店でも使われているフランス産シャロレー牛を低温調理して、芯の部分だけを使用したタルタルにキャビアを乗せた贅沢な逸品



＊フォアグラソテーと焼き林檎のパイ包み 2780円

フォアグラソテーとキャラメリゼしたリンゴをパイ包みに。トリュフ香るヴァニユルスソースでフランス本店の大人な味わいのタルトタンよりイノベートされた一品。

フォアグラにほんのり甘いリンゴの香りと甘みが極上の味わいへ導きます。

＊トリュフ香るガーリックライス 650円

フランス人の炭水化物はポテトフライ。そのためサクレフルールではステーキに添えてあるポテトフライはポムフリット（お代わり自由）となっておりますが、日本人は米が欲しいということで、夢の実現が恵比寿にて。

＊＊サクレフルールとは＊＊

パリ18区の名所「サクレ・クール寺院」の麓にある『Sacree Fleur (サクレフルール)』。連日地元フランス人だけでなく、あまりアクセスの良い立地でないにも拘わらず、異国の旅行者も足しげく通うという言わずと知れた名店。そのアジア初進出である1号店目が2017年4月、神楽坂にオープンしその後、軽井沢、日本橋と店舗数を広げています。

名物のステックフリットは300g以上のステーキをご注文いただくと25mmの厚ホットストーンにて提供されます。



Paris本店の様子

＊＊＊ 店舗情報 ＊＊＊

店舗名：恵比寿サクレフルールMAKIBI

住所：〒150-0021渋谷区恵比寿西1-7-10
大須賀ビル

電話番号：03 - 6416 - 0081

営業時間：17:00 - 23:00

定休日：月曜日（7月のみ）

Instagram： <https://www.instagram.co/ebi su.sacree eur/>

ご予約： <https://www.tablecheck.com/ja/ebisu-sacree eur/reserve/message>

■本件に関するお問い合わせ/取材の申し込み
株式会社スパイスワークス 近藤

〒111-0053 東京都台東区浅草橋1-7-6 SW1ビル TEL:03-5839-2970 E-mail : kondo@spice-works.co.jp