

カリフォルニア発 話題のステーキハウスが日本初上陸！
アレクサンダーズ ステーキハウス
「ALEXANDER'S STEAKHOUSE」
11月10日 (木)、東京・汐留にオープン決定
～WEBにて予約受付中～

株式会社M・R・S(本社:東京都新宿区、代表取締役:中部 由郎)は、アメリカ合衆国カリフォルニア州クパチーノに本店を構え、世界的な人気を持つ高級ステーキハウス「アレクサンダーズ ステーキハウス」の日本第1号店を、11月10日(木)東京・汐留シティセンターにオープンいたします。

「アレクサンダーズ ステーキハウス」は2005年にカリフォルニア州クパチーノにオープンして以来、2011年から3年連続でミシュラン一つ星受賞をはじめ数々の賞を受賞する、ラグジュアリーな空間とこだわりのステーキを楽しめるステーキハウスです。厳選した最高級品質の食材を最大限に生かした完璧な料理、盛り付けやプレゼンテーションに至るまで、ラグジュアリーな空間で最高の時間をご提供いたします。

この度の日本初上陸を記念して、日本限定メニューも数多くご用意いたします。また、今後は季節に合わせたメニューも随時展開していく予定です。

11月10日(木)のオープンに先立ち、ディナー営業のみのプレオープン期間も設けております。ご予約はWEBにて承っておりますため、特別な日やお取引先との会食など、この秋オープンする進化したステーキハウス「アレクサンダーズ ステーキハウス」をぜひお楽しみください。



オープン日/ご予約方法

- ◆プレオープン日：11月1日(火)～11月5日(土)、11月9日(水)
※プレオープンはディナーのみの営業(プレオープン期間はディナーの営業開始時間が18時となります)
ご予約のお客様のみとさせていただきます
- ◆オープン日：11月10日(木)
- ◆ご予約方法：下記WEBサイトにて予約受付中
<https://www.tablecheck.jp/ja/shops/alexanderssteakhouse-jp/reserve>

メニュー

「アレクサンダーズ ステーキハウス」は、メインディッシュとなる肉はもちろん、魚介や野菜、調味料に至るまで、厳選した食材を使用しています。

◆ステーキ

アメリカのプレミアムブランド牛「グレーターオマハ」や「クリークストーン」等を空輸で日本に運び入れ、鮮度の保たれた状態でオリジナルの熟成プログラムに入ります。国内最大規模の熟成庫を店内に備えており、世界全店舗共通の名物メニュー28日熟成肉※のステーキもご用意いたします。また、牛肉の畜産家と直接契約するなどして素材も厳選しており、選び抜かれた牛肉に熟成をかけているため、旨みが凝縮されているのもアレクサンダーズ ステーキハウスの熟成肉の特徴です。従来のステーキハウスとは違い、銘柄・部位を数多く取りそろえておりますので、様々なステーキをお楽しみいただけます。

※オープン時には28日熟成肉がご用意できない可能性がございます



ステーキメニュー(一部)

◀熟成グレーターオマハ▶

- ・30日熟成 骨付きニューヨークステーキ ¥ 10,000
- ・30日熟成 Tボーンステーキ ¥ 14,000
- ・30日熟成 骨付きフィレ ¥ 10,000

◀A5ランク和牛▶

- ・A5ランク 北海道牛 ¥ 16,000
- ・A5ランク 近江牛 ¥ 14,500
- ・A5ランク 仙台牛 ¥ 12,500
- ・A5ランク 松坂牛 ¥ 15,500

◀アメリカ産牛▶

- ・トマホークチョップ ¥ 15,000
- ・アンガスビーフ プライムリブ ¥ 3,800
- ・アンガスビーフ フィレ ¥ 5,000

◆コース料理

シェフこだわりのコース料理を様々ご用意しております。

特にイチオシが『study of beef』コース(¥ 14,000)で、シェフこだわりの7皿をご提供させていただくコースです。アメリカと日本の最高級ビーフを使用したコースになるため、どちらの美味しさもお楽しみいただけるものとなっております(メニューは、季節と仕入れ状況により変更いたします)。

また、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。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。

◆厳選した食材を使用したサイドメニューもご用意



ハマチショット ¥ 400/1P
※写真は6人前です



北海道オイスター ¥ 800/1P
北海道産の牡蠣にワサビ&抹茶クリームを添えました
※写真は6人前です



スパイスドオクトパス ¥ 1,800
カレー風味のタコに、沢蟹を添えました

※価格は全て税込です

※メニュー・盛り付けなど変更になる可能性がございます

約500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、常時約500種類のワインをご用意しております。カリフォルニアワインを中心としたセレクションで、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。また、「アレクサンダーズ ステーキハウス」ブランドのワインもお楽しみいただけます。このオリジナルワインは懇意のワイナリーに製造していただいているもので、ナパヴァレーのカベルネ・ソーヴィニオンで、ボディがしっかりしており、果実味も感じられるお肉に合うことを主体に選んだワインです。専属のソムリエが、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。



シェフとソムリエのご紹介



James Brownsmith(ジェームス・ブラウンスミス)

アレクサンダーズ ステーキハウスのエグゼクティブシェフで、今回オープンする日本第1号店でも腕をふるいます。

アメリカやヨーロッパであらゆるポジションを経験したジェームスは、2011年にアレクサンダーズ ステーキハウス サンフランシスコ店のシェフに就任。2015年に台湾で現職のエグゼクティブシェフとして活躍の場をアジアに移しました。和食の要素と、これまでの伝統的なアメリカンステーキハウスの技術を掛け合わせた料理を生み出しています。



Maxwell Klassen(マックスウェル・クラシーン)

アレクサンダーズ ステーキハウスのソムリエです。

就任前は、ミシュラン一つ星に輝くビレッジパブ、ハーフムーンベイのリッツカールトンでソムリエとして活躍していました。また、ロンドンに本部を置くCourt of Master Sommeliers(マスターソムリエ役員会議)から、ソムリエとしての国際資格である認定ソムリエの資格を与えられています。

<アレクサンダーズ ステーキハウス 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ビル42階
- 電話番号 : 03-6264-5151(17日より開通)
- 営業時間 : ランチ 11:30~15:30 (LO 14:00)
ディナー 17:30~23:30 (LO 22:00)
※日曜のみ17:30~22:30 (LO 21:00)
- 座席数 : 168席 / 個室 5部屋

<サイトURL>

<http://alexanderssteakhouse.jp>

