



2018年4月12日

報道関係各位

株式会社TFM

初夏を彩るシャンパーニュフリーフローランチが新登場 SNS キャンペーンも実施

「Empire Steak House Roppongi

マグナムサイズの5大シャンパーニュフリーフローランチ
日本レストラン史上初 5ブランドのマグナムボトルシャンパーニュがフリーフローで競演

2018年5月1日(火)～6月30日(土) 期間限定提供

株式会社 TFM（東京支社：東京都渋谷区恵比寿西 2-2-8 えびす第 2 ビル 5F／取締役社長兼 CEO：小柳津競介）は、2017年10月17日(火)に六本木にオープンした「エンパイアステーキハウス ロッポンギ Empire Steak House Roppongi」にて新ランチメニュー「Empire Steak House Roppongi マグナムサイズの5大シャンパーニュフリーフロー」を2018年5月1日(火)～6月30日(土)の2ヶ月の期間限定で提供します。

予約受付専用ウェブサイト (24h 受付)：<http://www.empire-steakhouse-japan.com/reservation/>



「Empire Steak House Roppongi」から、初夏にぴったりのランチメニューが登場致します。シャンパーニュ代表格と言うべき5大ブランド、「モエ・エ・シャンドン」、「ヴーヴ・クリコ」、「ランソン」、「ルイ・ロデレール」、「アンリ・ジロー」のシャンパーニュを希少なビックサイズのマグナムボトル(1,500mlサイズ。スタンダードボトルの2倍)でご提供するフリーフロープラン(飲み放題)になります。提供のメニューは、①ランチコースにシャンパーニュフリーフローが付いた『シャンパーニュフリーフローランチコース』(9,800円 税サ込)、もしくは、②アラカルトメニューをご注文いただき、追加で『シャンパーニュフリーフロー』(4,800円 税サ別)をご注文いただく形の2パターンになります。いずれもランチタイムでのご提供となります。シャンパーニュを代表する5大ブランドのマグナムボトルが、フリーフローで一同に会するのは日本のレストラン史上初の試みで、圧倒的なコストパフォーマンスとエンパイアステーキハウスらしい華やかさ、ゴージャスさが楽しめる新キャンペーンです。冷たく冷やして爽やかな発泡を楽しむシャンパーニュは、初夏の季節にもぴったりです。この機会にぜひお楽しみください。

■「マグナムサイズの5大シャンパーニュフリーフローランチ」詳細

①『シャンパーニュフリーフローランチコース』9,800円（税・サービス料込）

5大ブランドのマグナムサイズのシャンパーニュやソムリエ厳選ワイン、カクテルなどの飲み放題がついた、日本限定のランチのスペシャルコースメニューです。プライムのサーロインステーキ、プライムのフィレステーキ、ノルウェー産サーモンのグリル、チキンパルミジャーノ、本日のパスタなど5種のメインから1種類をお選びいただけます。

- ・コースメニュー：前菜、サラダ、メイン、サイドディッシュ
- ・飲み放題メニュー：5種のシャンパーニュ、赤ワイン・白ワイン、カクテル、ウイスキー、ソーダ、ジュースなど



②『シャンパーニュフリーフロー』4,800円（税・サービス料別）

アラカルトメニューをご注文の方に、上記の飲み放題メニューを追加でご注文頂けます。

※入店状況により通常ボトルでの提供となる場合がございます。その場合は、5種のうち1種以上は必ずマグナムボトルでご提供いたします。予めご了承ください。

■マグナムボトルでインスタ映え！SNSキャンペーン詳細

期間中、シャンパーニュフリーフローをご利用いただき、当店指定のハッシュタグをつけてFacebookもしくはInstagramにて、投稿を公開でアップしていただいたお客様を対象に、抽選で5名様に次回来店時にマグナムボトルのシャンパーニュをプレゼント致します。店内にはマグナムボトルと一緒に撮影ができる撮影スポットもご用意しております。

実施期間：2018年5月1日（火）～6月30日（土）

対象SNS：Facebook、Instagram（当店指定のハッシュタグをつけて、公開で投稿いただきます）

※当選の通知は、当選者へのfacebookもしくはInstagramのダイレクトメールからの当選通知をもって代えさせていただきます。



■大きなボトルほどワインは美味しい！「マグナムボトル」とは？

今回のシャンパーニュフリーフローでご提供するのは、ビックボトルの「マグナム」で、容量は1,500mlになります。通常のスタンダードのワインボトルが750mlで、容量はその2倍となります。さらに大き



な3,000ml「ダブル・マグナム」というボトルもあります。サイズが大きくなればなるほど、空気に触れる面が少なくなるため、ボトルの中でゆっくりと熟成が進み、ワインの旨味が増すと言われており、ワイン通の間では、「マグナムボトルは美味しい」と評判です。また、エンパイアステーキハウスの本店があるアメリカ・ニューヨークでもマグナムボトルは大人気で、大勢でワイワイとビックサイズのステーキとワインを楽しむアメリカンスタイルを反映しています。

【5大シャンパーニュブランド・商品解説】

■モエ・エ・シャンドン モエ アンペリアル（一番右・左から3番目）

3種のブドウの個性がバランスよく調和し、フルーティーな輝き、魅惑的な味わい、エレガントな熟成が感じられます。この豊かな味わいは、良質なブドウからできた100種類ものベースワインをブレンドすることでスタイルの一貫性を実現しています。グリーンアップル、洋ナシといった新鮮な果実とミネラル、白い花のニュアンスにブリオッシュ、シリアルなどの成熟した香りが調和。フレッシュでありながらエレガントで、口当たりはしなやかで芳醇。アペリティフからデザートまで、どんな料理にも絶妙に調和します。

■ヴーヴ・クリコ イエローラベル（中央）

1772年以来メゾンのシンボルです。力強さとフィネスとの間の完璧なバランス、その複雑な味わいは、ピノ・ノワールの卓越した存在感から来るものです。壮大なブドウ畑、そしてスタイルの一貫性を反映しています。ヴーヴ・クリコ イエローラベルは、2つの対照的な要素である、力強さとなめらかさを調和させ、それらをアロマの強さと存分な爽やかさとの完璧なバランスがとれた状態で保つよう管理されています。この一貫して楽しませてくれる力がアペリティフとして理想的なものにし、食事とともに楽しむシャンパーニュとして完璧なものにしています。

■ランソン ロゼラベル・ブリュット（左から2番目）

ランソン社は、シャンパーニュ地方の中心地ランスに1760年に創業して以来、約250年以上にわたって世界中で愛され続けている、最も著名なシャンパンメーカーのひとつです。ランソン ロゼラベル・ブリュットは、清く美しい淡いサーモンピンクの色調です。バラやフルーツのアロマが基調となって、ほんのりと赤い果実のニュアンスがあります。円熟味のあるフレッシュ感が広がり、心地良い余韻が持続します

■ルイ・ロデレール・ブリュット・プルミエ（右から2番目）

ルイ・ロデレールのスタイルを最もよく表し、「プルミエ＝No.1」というその名に、その自信が込められています。使用するブドウの自社畑比率は、一流メゾンにおいては異例なほど高く、丁寧に栽培、収穫されたブドウの美味しさが存分に生かされています。さらに長期熟成させたりザーヴワインが贅沢に加えられ、得も言われぬ複雑さと芳醇さを演出しています。「フレッシュさと熟成感」、「エレガンスと強さ」これらの相対する要素を見事に融和させた、バランスの良さが一番の魅力。そのリッチな味わいは、シャンパーニュの醍醐味であり食中酒としても楽しめる魅力をもっています。

■アンリ・ジロー エスプリ・ナチュラル（一番左）

ナチュラルとはいわゆるヴァン・ナチュラル（自然派ワイン）ではなく、自然と共存しシャンパーニュ造りに取り組むという信条を表しています。アルゴンヌ製木樽、テラコッタ製卵型タンク等で醸造。完熟した桃や洋梨などのフルーティーな香りの中に、バニラや白コショウのニュアンスが感じられ、ピノ・ノワール主体のシャンパーニュならではの芳醇さと、軽やかなタンニンが印象的。アンリ・ジローの最大の特徴である木樽は、アルゴンヌの森の檜の木から作られている。アンリ・ジローはぶどう木のテロワールだけでなく、アルゴンヌの森の木樽のテロワールにまでこだわっています。



【ご参考～ Empire Steak House Roppongi を支えるプロフェッショナルたち】

「Empire Steak House Roppongi」は10月17日のオープン以来、おかげさまで連日満席の日が続くなど、六本木で話題の新店として大変な人気を博しています。そんなお店を支えているのは、NY流サービス、ステーキ・肉、カリフォルニアワインの世界ではトップレベルのスキルを有する食のプロフェッショナルたちです。彼らをご紹介します。

■ステーキ・肉のプロフェッショナル 料理長 川島 智史



イタリアン・中華料理・肉料理などの分野で20年以上飲食業界に携わる。4年前に株式会社TFMに入社後は、肉バルSalt、大衆肉バル.Kamiichiといった肉専門店の開発を行う。Empire Steak House Roppongiのオープンにあたり、ニューヨークでの数ヶ月間の本店研修にて、本場のニューヨークスタイルのステーキの技術を習得。毎日、川島が目利きで店舗内に設置された熟成庫で肉の熟成状態をきめ細かにチェックし、最高の状態で提供していることが当店のステーキの美味しさの秘訣。

コメント：NY本店で学んだ技術でご満足頂ける一皿をご提供します

■カリフォルニアワインのプロフェッショナル チーフソムリエ 中田 彬久

ザ・リッツ・カールトン東京のソムリエ、BLT STEAK JAPAN マネージャー・統括ソムリエを経て、Empire Steak House Roppongi チーフソムリエ。ワインの中でも特にカリフォルニアワインに精通、シーフードやステーキとの最高のペアリングを提案している。

- ・日本ソムリエ協会 第3回ソムリエ スカラシップ受賞
- ・シャンパーニュ騎士団 騎士（シュヴァリエ）位 叙任

コメント：ニューヨークスタイルのドライエイジングビーフのステーキをさらに美味しく彩るのがカリフォルニアワインです。その魅力を伝えていくことでよりお客様に楽しんでいただければと思います。



■NY流サービスのプロフェッショナル ホールマネージャー 北里 ジェフ 勇気



ニューヨーク出身。NYと東京の不動産企業で10年勤務し、NYでは飲食業界に8年携わる。NYの本場のサービスの中で育ち、その真髄である「その人に合わせたパーソナルで丁寧なサービス」を日本でも伝えていきたいというパッションを持つ。その情熱を持ってスタッフにもNY流サービス教育を行なっている。

コメント：お客様のTPOに応じて、本場のNYスタイルサービスをご提供します。

We look forward to having you dine with us!

■高級レストラン運営のプロフェッショナル 支配人 服部 弘太郎

ウェディング、高級レストランを中心に、15年以上飲食業界に携わる。オープンにあたり、ニューヨークでの研修を経て、ニューヨークスタイルの店舗運営やサービスを学ぶ。高級店ならではの質の高いサービスとニューヨークスタイルを融合させた、今までにない新しいスタイルが評価され、富裕層を中心としたお客様に絶大な支持を得ている。

コメント：Empire Steak House Roppongiで大切な方と特別な時間をお楽しみ下さい。



【Empire Steak House Roppongi 店舗概要】

- ・ 名称 : Empire Steak House Roppongi (エンパイアステーキハウス ロッポンギ)
- ・ 所在地 : 東京都港区六本木 6-7-11 1階(カンデオホテルズ東京六本木 1階)
- ・ 電話番号 : 03-6721-1909
- ・ 営業時間 : Lunch 11:30~15:00 (LO : Food 14:00/Drink 14:30)
Dinner 月~土 17:00~23:30 (LO : Food 22:30/Drink 23:00)
日・祝 17:00~23:00 (LO : Food 22:00/Drink 22:30)
- ・ 席数 : 100席 (メインダイニング 70席/バーカウンター10席/個室 20席)
- ・ ウェブサイト : <http://empire-steakhouse-japan.com>

【Empire Steak House Roppongi について】

「Empire Steak House」は、2010年に、ジャックとジェフ、そしてラスの“シナナジ・ブラザーズ”がステーキの本場であるニューヨーク・マンハッタンに開業しました。2011年~2016年まで6年連続で全米No1のレストランガイド『ザガット・サーベイ』に掲載されるなど、NYに多数存在するステーキハウスの中でも、確固たる地位を築いてきました。現在マンハッタンで2店舗を展開し、ニューヨークの富裕層や女性たちを中心に大変な人気を博しています。

「Empire Steak House Roppongi」では、USDA (アメリカ農務省) 格付け最高位のプライムグレードのアンガスビーフを、店内の専用熟成庫で21~30日間熟成、このドライエイジングにて旨みが増した肉を厚切りにカットし、一気にオーブンで焼き上げるスタイルでステーキを提供しています。各種ステーキ、『シーフードプラッター』といった鮮度抜群のシーフードや、『クリームスピナッチ』や『マッシュポテト』等サイドメニュー、『ニューヨークチーズケーキ』等デザート、1,000本以上の世界中のワインやカクテルなどをご用意しております。また、日本オリジナルメニューとして『厳選黒毛和牛のステーキ』、月替わりの厳選シャンパーニュ飲み放題付きのランチコース『シャンパーニュフリーフローランチコース』などもをご用意しております。

