

ステーキレストラン『BLT STEAK GINZA』にて、秋を味わう 「Halloween Course」と3日間限定「Christmas Course」の 予約受付開始

熟成T-BONEステーキを主役に、秋の味覚と特別な夜を彩る季節限定コース

和牛焼肉チェーン『平城苑』などを展開する株式会社平城苑(本社：東京都足立区 / 代表取締役社長：田華久登)は、ニューヨーク発のステーキレストラン『BLT STEAK GINZA』にて、季節の食材を取り入れた2つの期間限定コース「Halloween Course」と「Christmas Course」の予約受付を開始いたしました。



【BLT STEAK GINZA】12/23～25限定 Christmas Course

10月19日（月）から31日（土）まで提供する「Halloween Course」は、秋の食材とハロウィンをテーマにした期間限定コース。ポルチーニや洋梨、きのこ、かぼちゃなど、秋ならではの味覚を取り入れ、メインにはBLT STEAKを代表する「ドライエイジング プライムT-BONEステーキ」をご用意します。

また、12月23日（水）・24日（木）・25日（金）の3日間は、大切な方と過ごすクリスマスにふさわしい「Christmas Course」をご提供。キャビアを添えた前菜やロブスターのグリル、トリュフマッシュポテトなど華やかな料理とともに、メインには2名様でシェアしてお楽しみいただく「ドライエイジング プライムT-BONEステーキ 700g」をご用意します。11月中のご予約で、グラスシャンパンロゼをサービスいたします。

銀座で過ごす秋のひとときから特別なクリスマスディナーまで、BLT STEAKならではのステーキとともに、季節を味わう特別な時間をお楽しみください。

秋の味覚とハロウィンを楽しむ「Halloween Course」

秋の食材とハロウィンをテーマに、BLT STEAKならではのステーキを組み合わせた期間限定コースです。

スタートを飾るのは「神戸ビーフとポルチーニの炙り寿司」。続いて、キャビアを添えたサーモンのミキュイや、旬の洋梨と生ハムを合わせたサラダなど、秋を感じる料理をご用意します。

メインには、熟成によって肉本来の旨みと香りを引き出した「ドライエイジング プライムT-BONEステーキ」を。デザートには、ハロウィンらしくかぼちゃを使用した「かぼちゃのモンブラン 焦がしキャラメルソース」をお楽しみいただけます。

Halloween Course お1人様 ¥14,800 （税込・サービス料別）【要予約・2名様より】

販売期間：2026年10月19日（月）～10月31日（土）

コース内容（全8品）

- ・神戸ビーフとポルチーニの炙り寿司
- ・ポップオーバー
- ・サーモンのミキュイ キャビア添え
- ・洋梨と生ハムのサラダ
- ・ドライエイジング プライムT-BONEステーキ
- ・キノコのソテー
- ・かぼちゃのモンブラン 焦がしキャラメルソース
- ・コーヒー または 紅茶



【BLT STEAK GINZA】10/19～31限定 Halloween Course

※価格は全てお一人様の税込価格です。

※仕入れ等で、メニューや価格が変更する場合がございます。

※別途サービス料を10%頂戴いたします。

※万が一のキャンセルの場合には、キャンセル料をお申し受けいたします。(前日のキャンセル50%・当日のキャンセル100%)

大切な人と過ごす3日間。「Christmas Course」

12月23日・24日・25日の3日間限定でご用意する、クリスマスだけのスペシャルコースです。

「サーモンのミキュイ キャビア添え」から始まり、洋梨と生ハムのサラダ、香ばしく焼き上げたロブスターのグリルへ。

そしてメインには、「ドライエイジング プライムT-BONEステーキ 700g」を2名様でシェアしてお楽しみいただきます。

付け合わせには芳醇な香りのトリュフマッシュポテト、デザートには濃厚なショコラテリーヌと洋梨のソルベを。クリスマスの夜を華やかに彩る、特別なフルコースに仕立てました。

Christmas Course お1人様 ¥19,800 (税込・サービス料別) 【要予約・2名様より】

販売期間：2026年12月23日（水）・24日（木）・25日（金）

コース内容（全8品）

- ・サーモンのミキュイ キャビア添え
- ・ポップオーバー
- ・洋梨と生ハムのサラダ
- ・ロブスターのグリル
- ・ドライエイジング プライムT-BONEステーキ 700g（2名様シェア）
- ・トリュフマッシュポテト
- ・ショコラテリーヌ 洋梨ソルベ添え
- ・コーヒー または 紅茶

★早割特典：11月中のご予約で、グラスシャンパンロゼをサービスいたします。

Christmas Courseに飲み放題をお付けした、24,800円（税込・サービス料別）のプランもご用意しております。



【BLT STEAK GINZA】12/23～25限定 Christmas Course

※価格は全てお一人様の税込価格です。

※【ご予約時から2時間制のお席】とさせていただきます。

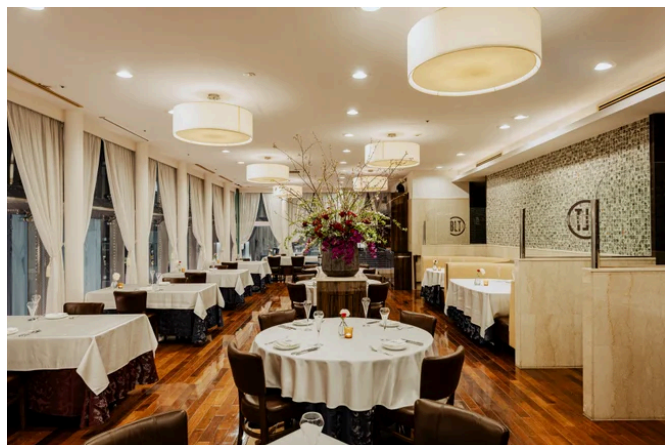
※当日のメニュー変更は承れません。またアラカルトメニューより当日の追加注文は承れません。アラカルトメニューより追加注文をご希望の場合には、事前に予約注文をお願いいたします。

※仕入れ等で、メニューや価格が変更する場合がございます。

※別途サービス料を10%頂戴いたします。

※万が一のキャンセルの場合には、キャンセル料をお申し受けいたします。(前日のキャンセル50%・当日のキャンセル100%)

※お子様のご入店は中学生以上のお客様とさせていただきます。



【BLT STEAK GINZA】店内

『BLT STEAK GINZA』は、季節ごとに旬の食材をふんだんに使用したコース料理を提供しており、会食や接待利用されるビジネスパーソンのお客様を中心に好評をいただいております。

今後も当店では、数多くの飲食店がひしめき合う銀座の街で長く愛されるレストランを目指して、美味しい料理と上質なサービスを提供してまいります。

店名：BLT STEAK GINZA

時間：17:00～23:00(LO.22:00)

※11：30～15：00にて通常ランチメニューの販売もございます。

住所：〒104-0061 東京都中央区銀座5-4-6 ロイヤルクリスタル銀座8F

電話：03-3573-1129

予約：<https://www.tablecheck.com/shops/bltsteak-ginza/reserve>



BLT STEAKについて

アメリカ国内外において世界的に有名なステーキレストランの一つであるBLT STEAKは、2004年に旗艦店となる「BLT STEAK NY(ニューヨーク店)」のオープン以来、BLT STEAK、B

LT PRIME、BLT BURGERをはじめ15店以上のBLTブランド他、多彩なブランドレストランを世界各国に展開しています。BLTブランドは「ニューヨーク・タイムズ」2つ星、「ニューヨーク・ポスト」、「デイリーニュース」、「クレインズ・ニューヨーク・ビジネス」3つ星、「Esquire magazine」ベストニューレストランなどの評価を得ています。

クラシックなステーキハウスにビストロの雰囲気を添えた、モダンアメリカンステーキハウスBLT STEAK。自社専用熟成庫にてじっくりと自然乾燥させ、最高の柔らかさ、旨味、香りを封じ込めた自慢の牛肉は、USDA(アメリカ農務省)認定の格付け最高位プライムグレードを使用しております。アメリカから輸入したステーキ専用窯を使用し、925度の高温で焼き上げ旨味を閉じ込めます。最後にハーブバターで仕上げたステーキは、お好みのBLTオリジナルソースとともにお楽しみいただけます。

<https://blt-steak-ginza.com/>

<会社概要>

社 名：株式会社 平城苑

代 表 者：代表取締役社長 田華 久登

創 業：1970年12月

設 立：2012年3月

所 在 地：東京都足立区綾瀬3-15-5 1F

資 本 金：4,500万円

事業内容：飲食業の経営

ブランド：焼肉 平城苑 / 東京焼肉 平城苑 / 東京焼肉 一頭や / 和牛放題の殿堂肉屋横丁 / BLT STEAK / Wagyu Burger / KOBE BEEF DINING 和牛特区

出店状況：国内35店舗、海外1店舗（2026年10月5日現在）

株式会社平城苑のプレスリリース一覧

https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company_id/29315

<本件に関するお問い合わせ先>

株式会社平城苑 広報担当

Tel 0570-014029

Mail pr@bltsteak.jp