

報道関係者各位
プレスリリース



2020年5月7日
株式会社平城苑

最高級プレミアム熟成ステーキをご自宅・オフィスで！

BLT STEAK GINZA テイクアウト販売をスタート

デリバリー販売も同時スタート、シェフ特製新メニューも！

NY 発のアメリカンステーキハウス「BLT STEAK GINZA」では、5月7日（木）よりテイクアウト販売を開始致します。



URL : <http://bltsteak.jp>

お店と変わらぬクオリティのステーキメニューをリーズナブルな価格でご自宅、オフィスで。

NY 発のアメリカンステーキハウス「BLT STEAK GINZA」がテイクアウト販売とデリバリー販売「Uber eats（ウーバーイーツ）」を5月7日（木）より開始いたします。デリバリー販売サービス「Fine Dine」は、6月より対応開始予定です。

「BLTSTEAK」では、新型コロナウイルス感染拡大による緊急事態宣言を受け、4月1日より全店で休業しておりましたが、5月7日より銀座店からのテイクアウト販売を実施することに致しました。

銀座店でのテイクアウト販売は初めての取り組みとなっており、Uber Eatsでのデリバリーは、需要のあった六本木エリアも含め、下記エリアに配達可能です。

【Uber Eats 配達エリア】※エリアの詳細はお店にご確認下さい。

中央区・千代田区・江東区（銀座・有楽町・日本橋・人形町・築地・月島・勝どき・豊洲）
港区（新橋、虎ノ門、神谷町、麻布十番、六本木）

メニューは、お弁当3種（プライムリブアイステーキ、グリルサーモン、煮込みハンバーグ）とオニオンソースのローストビーフ丼、BLTプライムバーガーと新登場のフィレカツサンド、人気のシーザーサラダやロブスタービスクの単品もご用意します。

BLT自慢のステーキは、USDA(アメリカ農務省)認定の格付け最高位のプライムグレードの牛肉を使用。じっくりと自然熟成させ最高の柔らかさ、旨味、香りを封じ込めた後、専用の釜で925度の高温で焼き上げています。テイクアウトメニューは、レストランと同じ上質な高級肉をふんだんに使っています。外出自粛で在宅、内勤も多い中、‘Stay Home’時間を極上のお肉で体も心に元気になっていただきたいという願いを込め、シェフ特製の新メニューもご用意しています。ご自宅やオフィスでも。「BLT STEAK」で美味しく豊かな時をお過ごしください。

【価格(税抜)】

■プライムリブアイ 弁当 ¥2,980

(最高級プライムグレードのリブロース(150g)の旨味がつまったお弁当です)



■グリルサーモン弁当 ¥2,980

グリルしたノルウェーサーモン(ディルクリームソースで)、BLT 人気商品ガーリックシュリンプやお野菜 (ライス：ターメリックライス)



■ローストビーフ丼 ¥1,900 (プライムストリップロイン使用/オニオンソース)

アメリカン・ビーフ全体で 4%しかとれない大変貴重なプライムグレードの柔らかくジューシーな肉です。



■煮込みハンバーグ弁当 ¥2,100

(プライムグレードのビーフ 100%で作った煮込みハンバーグ※ライス付き/デミグラスソースとホワイトチェダーチーズで)



■フィレカツサンド ¥4,800 ※新登場メニュー！

プライムグレードのフィレ(150g)の極上カツサンド、とろけるように柔らかいです。



■BLT プライムバーガー ¥2,000 (ビーフ 100%使用)

こんがりと焼きあげるビーフパティはステーキ同様、プライムグレードの牛肉を使用した本格的バーガー。ソースには、BBQ ソース&ハニーマスタードソースを使用。



■シーザーサラダ ¥1,600



■ロブスタービスク ¥1,400



■営業時間 12：00～19：00（ラストオーダー18：00）

※商品のお受取時間は12：00～19：00（電話受付11：00～18：30）

■実施店舗 BLT STEAK GINZA店

■ご予約・お問い合わせ 03-3573-1129

【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、BLT PRIME、BLT BURGER をはじめ 15 店以上の BLT ブランド他、多彩なブランドを展開しています。特徴的なスタイルと高品質かつ心暖まるサービスのモダンアメリカンステーキハウスと評される BLT のフラッグシップブランドです。ステーキハウスにビストロの要素を加え、USDA(アメリカ農務省認定)の格付け最高位のプライムグレードの牛肉を使ったドライエイジングのステーキ、焼きたてのポップオーバー、フレッシュシーフード、サイドディッシュが有名です。また季節の食材や地の物を使った週替わりのブラックボードスペシャルも提供します。

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。

【BLT STEAK の料理】

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 は、看板メニュー「ポップオーバー」、スペシャリティ「ステーキ」、フレッシュシーフードやサイドディッシュ、土地の季節の食材で作るブラックボードメニューが有名です。自慢のステーキは、USDA(アメリカ農務省)認定の格付け最高位のプライムグレードの牛肉を使用。じっくりと自然熟成させ最高の柔らかさ、旨味、香りを封じ込めた後、専用の釜で 925 度の高温で焼き上げます。最後にハーブバターで仕上げたステーキは、お好きな BLT オリジナルソースとともにお召し上がりいただきます。

■会社概要

会社名 : 株式会社平城苑
創業 : 昭和 45 年 12 月 設立 : 平成 24 年 3 月
本社所在地 : 東京都足立区綾瀬 3 丁目 15 番 5 号
代表者 : 代表取締役社長 岡本 順之
資本金 : 4,500 万円
事業内容 : 飲食店経営 国内 37 店舗
(焼肉店、グリルステーキ店、しゃぶしゃぶすき焼き店、寿司店)
年商 : 68 億円(令和 2 年 2 月期) URL : <https://heijouen.co.jp/>

<本件に関するお問い合わせ先>

株式会社平城苑 担当 : 広報担当 岡本
MAIL : okamoto@heijouen.co.jp
TEL : 03-5697-0922 FAX : 03-5697-2901