

新生「焼肉ホルモンばんから」が誕生 3月5日(木)新宿・歌舞伎町に

上質なお肉を手ごろな価格で…ミートオークションも毎日開催

「東京豚骨拉麺ばんから」を展開する株式会社花研（本社：東京都豊島区、代表取締役社長：草野直樹）は、本格焼肉専門店「焼肉ホルモンばんから」を3月5日(木)、東京・歌舞伎町にオープンいたします。焼肉店でなじみのメニューに加え、カルビやロースは、サーロインと並び牛肉の二大高級部位の一つに称される「リブロース」を使用。上質なお肉をリーズナブルな価格でご用意しております。



「焼肉ホルモンばんから」は、新宿・歌舞伎町の中心、さくら通り沿いに出店いたします。これまでホルモンをメインに提供してきた「ホルモンばんから」歌舞伎町店を展開してまいりましたが、A4ランク以上の国産和牛の上質肉をメインに提供する本格焼肉店として新たにスタートいたします。

当店で、特にお薦めのメニューは「リブロース」です。牛の背中、「肩ロース」と「サーロイン」の間にあたる部位で、バランスよく霜降りが入り、きめが細かい肉質で柔らかく甘みがある大変美味しいお肉です。当店では、このリブロースをさらに希少な部位に切り分け、特上、上のカルビ、ロースとしてご提供いたします。

また、ホルモンばんから店で大変ご好評にいただいていたヒモホルモンなどのホルモンメニューもご用意しています。

ミートオークションを毎日開催

さらに、高級部位のお肉をお客様に競り落としていただくミートオークションを毎日開催するところも大きな特徴です。リブロースの希少な部位をお客様の前で切り分け、切り分けたお肉をオークションします。一皿3000～5000円以上する高級なお肉を通常では、オークション次第で、考えられないようなリーズナブルな価格でゲットし、その場でお召上がりいただくことができます。

リブロースやハラミ、タン、ホルモンなど使用するお肉は厳選して入荷しており、最高の状態でご提供いたします。希少なお肉をリーズナブルに楽しみながら堪能できる「焼肉ホルモンばんから」ならではの焼肉カルチャーを発信してまいります。

ドリンク1杯39円 3月9日(月)に記念イベント

オープンを記念して「焼肉ホルモンばんから」では、3月9日(月)にオープニングイベントを開催いたします。3月9日(月)限定で、おひとり様1品以上ご注文いただいたお客様に、ビールや酎ハイなどのドリンクを1杯39円(2時間制)でご提供いたします。

【主なメニュー】



特上ロース (部位 リブ芯) 2980円

リブロースの芯の部分で希少な部位を使用しています。脂と赤身のバランスが最もよく、きめ細やかな肉質で、上品でつくこくない脂身の甘みが口の中に溶けだします。



特上カルビ (部位 リブマキ) 2780円

リブ芯のまわりに巻き付くようについている部分で、こちらも希少部位です。上品な脂が広がり、ジューシーで濃厚な味わいです。



ヒモホルモン (780円)

厳選した黒毛和牛にこだわった鮮度抜群のとろけるホルモンです。



特撰ばんから盛Pro (5000円)

特上カルビ・特上ロース・極ハラミステーキ・極上タン元・特撰ヒレを盛り合わせた贅沢なセットです。



焼肉コース (1人前4800円)

ナムル4種、サラダ、厚切り牛タン、焼きしゃぶプリスケ、上カルビ・上ロース盛、盛岡冷麺など10品目のコースです。

※価格はいずれも税抜きです

【店舗情報】

- 店舗名 : 焼肉ホルモンばんから
- 所在地 : 東京都新宿区歌舞伎町1-13-9 TC第13ビル1F
- 電話番号 : 03-3209-9380
- 店舗規模 : 最大83席
- 営業時間 : 12:00 ~ 翌4:00 (LO.3:00)
- 定休日 : なし
- アクセス : JR新宿駅東口から徒歩5分
- オープン日 : 3月5日 (木)

【会社概要】

会社名 株式会社 花研
本社所在地 東京都豊島区南池袋1-17-3 第2南池袋I-Nビル4F
役員 代表取締役 草野直樹
創業 平成9年8月18日
資本金 6,000万円
事業内容 飲食店の経営・企画・コンサルティング、フランチャイズ事業、ラーメンレンタル事業
従業員数 200名 (平成30年10月1日現在)
URL <http://www.hanaken.co.jp/>

本件に関するお問い合わせ先

株式会社 花研 広報担当 廣瀬・大城・石垣

mailto: info@pr-office.jp 電話: 03-6849-2812