

肉活でパワーチャージ！
高級ブランド牛“宮崎牛”をイタリアンで堪能
 A16 東京・横浜「宮崎牛フェア」2月28日より期間限定で開催

ジローレストランシステム株式会社（代表取締役社長 佐藤治彦）が運営するカリフォルニア発イタリアン「A16（エーシックスティーン）」2店舗（丸の内、みなとみらい）にて、2月28日（木）から3月10日（日）の期間限定で、「宮崎牛フェア」を開催いたします。



宮崎牛は宮崎県内で生産されたものが全て「宮崎牛」として名乗れる訳ではありません。宮崎県内で生産された黒毛和牛のうち、格付けで肉質等級“4 等級以上の牛肉”という厳しい水準をクリアした選りすぐりのものだけが「宮崎牛」と名乗ることができます。宮崎牛の大きな特徴は、きめ細やかな肉質と霜降りの良さにあります。味はほのかに甘く芳醇な香りがします。良質な脂身は、濃厚な風味でありながらしつこくなく、さっぱりとお召し上がりいただけます。

A16 では、宮崎牛をイタリア料理に仕立ててご提供いたします。いろいろな宮崎牛をお楽しみいただけるよう、前菜からメインまで全 5 種類をご用意いたしました。ぜひこの機会にお召し上がりください。

【宮崎牛フェア概要】

実施店舗：A16 TOKYO（丸の内）、A16 YOKOHAMA（みなとみらい）

実施期間：2月28日（木）～3月10日（日）

実施時間：全日 17：30～のディナータイム限定

【宮崎牛フェアメニューのご紹介】

-Starter 前菜-

コールドビーフ 春野菜のマリネ ¥1,800 (税抜)

宮崎牛を赤ワインに漬け込んで作ったコールドビーフはとても柔らかく濃厚な味わいです。マリネした芽キャベツやプチペールなど数種類の春野菜と一緒に楽しみください。



-Starter 前菜-

パレルモ風カツレツ ¥1,600 (税抜)

たっぷりのチーズと香草が入った衣で揚げた香り豊かなカツレツです。宮崎牛フェアということで、宮崎県が全国1位の収穫量を誇るキンカンもトッピングしました。爽やかな味わいがお肉の旨味を引き立てます。



-Pizza ピッツァ-

ピッツァ

サルサナポレターナ 東京¥2,600 (税抜) / 横浜¥2,400 (税抜)

宮崎牛肩肉をじっくり煮込んで作ったソースをベースに、モッツァレラチーズをトッピングし焼き上げた贅沢なピッツァです。お肉のジューシーさとコクのある味わいをお楽しみいただけます。



-Pasta パスタ-

オレキエッテ

ビーフポルペッティとフリリエッリソース ¥1,500 (税抜)

オレキエッテとはイタリア発祥のショートパスタです。イタリア風肉団子ビーフポルペッティと菜の花のようなイタリア野菜フリリエッリを使った春のパスタです。



-Entree メイン料理-

20日間熟成宮崎牛グリル (150g〜) ¥3,800〜 (税抜)

20日間熟成させることで、肉質はさらに柔らかく、余分な水分が抜けるので凝縮された旨味をご堪能いただけます。ぜひ熟成した宮崎牛の味をお楽しみください。



【A16 について】

2004年にサンフランシスコにオープン。南イタリアをベースとする地元の新鮮な食材を使ったシンプルかつダイナミックな調理法で一躍人気となり、サンフランシスコのトップレストラン100にも選定されました。アメリカではサンフランシスコの他に、オークランドに1店舗を展開。オーナーはソムリエでもあるシェリー・リングレン氏が務めています。日本では、サンフランシスコ本店のスピリットはそのままに、日本の旬の食材を使ったイタリアンを提供しております。



シェリー・リングレン氏

【店舗情報】

店舗：A16 TOKYO（エーシックステーション トウキョウ）
住所：東京都千代田区丸の内 2-6-1 丸の内ブリックスクエア 1F
TEL：03-3212-5215
営業時間：11：00～23：00（日祝～22：00）



A16 TOKYO

店舗：A16 YOKOHAMA（エーシックステーション ヨコハマ）
住所：神奈川県横浜市中区新港 1-3-1
マリン&ウォーク ヨコハマ 2F
TEL：045-323-9610
営業時間：11：00～23：00



A16 YOKOHAMA

WEB：<https://www.giraud.co.jp/a16/>

会社概要

会社名	ジローレストランシステム株式会社
所在地	東京都渋谷区渋谷 2-12-24 東建長井ビル 4F
電話番号	(代) 03-6418-5200
URL	https://www.giraud.co.jp
代表者	代表取締役社長 佐藤治彦
創業	1955年10月 有限会社ジロー
設立	1973年8月11日 ジローレストランシステム株式会社
資本金	1億円
事業内容	レストラン経営による飲食事業、洋菓子・パンの製造販売事業

【取材・お問い合わせ先】

ジローレストランシステム株式会社

広報担当：松本（080-1014-1036）／^{ながはまや}長浜谷（080-1014-1183）

TEL：03-6418-5217 FAX：03-6418-5644

MAIL：k_matsumoto@giraud.co.jp / s_nagahamaya@giraud.co.jp