

報道関係者各位

旅の始まりの楽しいひと時を提案

ステーキ専門店「ステーキ宮」の新業態・空港初出店 「カフェ&ビヤレストラン 宮」

2019年1月28日（月）11：00オープン
羽田空港 第一ターミナル 2F 出発ロビー

株式会社コロワイドのグループ会社である、株式会社コロワイドMD（本社：神奈川県横浜市、代表取締役社長：高橋尚也）は、「カフェ&ビヤレストラン 宮」羽田空港店（東京23区内1号店）を、2019年1月28日（月）にオープンいたします。

これまで多くの皆さまに支えられ、1億5千万食をご提供して参りましたステーキ専門店「ステーキ宮」の新業態として、**空港に初出店**。安全・安心なステーキと牛100%ハンバーグを、創業の味「宮のたれ」でお召し上がりいただきます。

様々な方が利用される空港という立地のニーズに合った使い方のできる店舗を目指します。フライト前に短時間でも利用したいというお客様に楽しんでいただけるカフェメニュー、国産牛のフィレ肉を使用した、**羽田空港店限定かつ1日15食限定の「国産牛フィレ肉宮サンド」**などテイクアウト型の商品や、一方で出発までゆっくり食事をしたいという方のためのアルコール、おつまみに適したチーズの盛り合わせ、ソーセージなどのサイドメニューもご用意。

先般オープンした「THE HANEDA HOUSE」を象徴する**空港での過ごし方のご提案**として、堅調に上昇する肉食需要を受け、ステーキ宮の肉の目利きおよび調理、食べる楽しさを提供する経験と、コロワイドグループの「居酒屋」「カフェ」の食の空間づくりの経験を活かした店舗とし、多くのお客さまとの接点をもとに、様々な取組を検討したいと考えております。

「カフェ&ビヤレストラン 宮」外観



羽田空港限定商品・1日15食限定 ステーキ宮、国産牛フィレ肉のサンドイッチ

【店舗情報】

- 店舗名 : カフェ&ビヤレストラン 宮 羽田空港店
- 開業日 : 2019年1月28日（月） AM11時
- 住所 : 東京都大田区羽田空港3-3-2 第1旅客ターミナル2F
- 営業時間 : 全日 6時30分～21時30分（ラストオーダー 21時）
※2019年1月31日までは11時オープン
- 定休日 : なし
- 席数 : 86席（テーブル席78席 カウンター席8席）
- 対応可能通貨 : 日本円
- その他支払い方法 : クレジットカードおよび電子交通系、大手流通チェーン系ICカード
（iD、ICOCA、KITACA、銀聯、Suica、PASMO、楽天Edy、WAON 50音順）

【ご取材に関するお問い合わせ】

株式会社フルハウス 有賀・小竹（当日のお問合せ先 080-4812-5661）

TEL : 03-5413-0212 FAX : 03-3401-8085 Email : t.ariga@fullhouse.jp

株式会社コロワイドMD 広報担当 山岸・中澤

TEL : 045-274-5984 FAX : 045-274-5977 E-mail : sales_promotion@colowide.co.jp

■フードメニュー概要 (一部紹介) ※価格は全て税抜



羽田空港店限定商品・1日15食限定

国産牛フィレ肉宮サンド 1,580円

国産牛のフィレ肉を使用。味付けは肉の素材の味を引き立たせるステーキソースを使用し、軽くトーストしたパンと一緒に挟み込む野菜はコールスローを使用。肉をとことん楽しんで頂くためのステーキサンドをご用意いたしました。付け合せにはポテトフライをおつけします。ボリュームも感じられる一品となっております。テイクアウトでも店内でもお召し上がりいただけます。

「カフェ&ビヤレストラン宮」ビーフステーキ

ステーキ肉には、バランスのとれた赤身と脂が特徴で、肉質は柔らかくジューシー。甘くてコクのある香り豊かな味わいのステーキとなっております。テーブル上の木板にアツアツの鉄板で調理したステーキをご提供いたします。



リブロース (200g) 3,280円
(300g) 4,680円



サーロイン (200g) 2,980円
(300g) 3,980円

●Iowa Premium

米国農務省 (USDA) によって格付けされる「肉質等級」のうち、最高位である「PRIME」「CHOICE」の発生率が約95%のアイオワプレミアムビーフを使用。

Iowa Premium
Family Farm Raised • Black Angus



ローストビーフ丼 (1,680円)

ごはんにはローストビーフを重ね、卵黄、特製ソース、のりをのせた丼。肉の味を楽しめる丼となっております。



Kid'sライトミールSET (680円)

お子さまにうれしいメニューをセットで提供。安心して召し上がって頂けるよう低アレルゲンメニューもご用意。(※)



マグロのポキ (780円)

マグロの切り身とアボカドを醤油ベースで和えたハワイのローカルフード。おつまみにもご飯にも。

※低アレルゲンとは特定7品目(卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かに)を原材料に使用しないメニューです。



■ドリンク・デザートメニュー概要 (一部紹介) ※価格は全て税抜

ステーキをさらにおいしくお召し上がりいただけるビールを厳選。

東京都23区限定の隅田川 香ヴァイツェン、隅田川 ゲルシュスタイルの他、ビヤカクテルなどもご用意。

また、カフェまたはバー利用をしていただけるように、**ドリンクの品揃えは97種類**。オーガニックドリンクやカフェドリンクを**30種類**、肉料理に合うボトルビールやTOKYO隅田川ブルーイングビールを中心に、ワインなどアルコール類は**67種**ご用意いたします。

【アルコール】

アサヒスーパードライ	490円	ビヤカクテル4種	各490円
隅田川 香るヴァイツェン	590円	(レッドアイ、シャンディガフなど)	
隅田川 ゲルシュスタイル	490円	ペローニ	690円
グラスワイン	390円～	カクテル23種	各450円
ブラックニッカハイボール	390円	サワー5種	各390円

【ソフトドリンク・オーガニックドリンク】

ホットコーヒー	290円	オーガニックコーラ	590円
抹茶ラテ	490円	グアバと睡蓮	590円
アールグレイ	390円	ポンペルモロツ	590円

【デザート】

ジェラート	380円	チョコレートパフェ	680円
(バニラ、チョコレート、抹茶)		アップルパイ	580円
コーヒーゼリー	430円		
ティラミスプレーン	580円		

※掲載の写真はすべてイメージです。

ステーキ宮 概要

コロワイドグループの株式会社アトムと株式会社コロワイドMDが運営するステーキ専門店。

1975年に栃木の宇都宮で創業し、以来ステーキ専門レストランとして、北関東や東海地方を中心に店舗を展開し、多くのお客様に支えられてまいりました。現在では北海道から福岡まで全国に144店舗を展開。モンドセレクション銅賞受賞、iTQi優秀味覚賞二つ星獲得した「たまねぎ、ニンニク、醤油、酢」のみを使用し3週間熟成させて作り上げる「宮のたれ」や、種類豊富なドリンク&スーパァを提供し、幅広いお客様にご利用いただき、1億5000万食を達成いたしました。

創業以来守られているこのタレは熱々の鉄板に最後にかけることでタマネギの甘味とニンニクの香りが際立ち、更に肉を美味しく食べられるタレに変化いたします。

店舗数：144店舗（2019年1月1日現在）

URL：<http://www.miya.com/>



会社概要

商号	: 株式会社コロワイドMD
代表者氏名	: 代表取締役社長 高橋 尚也
所在地	: 〒220-8112 神奈川県横浜市西区みなとみらい2-2-1ランドマークタワー12階
設立	: 2004年10月
事業内容	: 居酒屋、和食およびイタリア料理を中心とした飲食店チェーン
資本金	: 10百万円
公式HP	: https://www.colowide-md.co.jp/