



2022年6月24日
株式会社オーイズミフーズ

ベンジャミン ステーキハウス 東京ガーデンテラス紀尾井町

テラスで楽しむ夏！「サマーガーデン at ベンジャミン テラスラウンジ」

ビールやビアカクテルにぴったりの熟成肉限定メニューが登場。人気のフリーフロープランも。



ニューヨーク発のステーキハウス「ベンジャミン ステーキハウス 東京ガーデンテラス紀尾井町」の都内最大級のテラス「ベンジャミン テラスラウンジ」では、ビアカクテルやサマーカクテルなど夏を楽しむ夏季限定メニューを、2022年7月1日（金）より3か月間の期間限定で提供いたします。また、オープン以来人気のテラスラウンジ限定、シャンパンカスパーキングワインを選べるフリーフロープランもリニューアルしてご提供いたします。

夏限定！ビアカクテルとビール専用熟成肉プレートが登場

「ベンジャミン ステーキハウス」で国内唯一のテラス席「ベンジャミン テラスラウンジ」では、夏にぴったりのビアカクテルとサマーカクテルを期間限定でご用意します。また、ビールやビアカクテルとの相性を考えてシェフが提案するベンジャミン テラスラウンジならではの「ビール専用熟成肉ブッチャープレート」を1日10食限定で提供いたします。2022年の夏こそ、弁慶豪の水面や木々に囲まれた紀尾井町ならではの自然を感じられる「ベンジャミン テラスラウンジ」で、冷えたビールやビアカクテル等と一緒にこの時期にぴったりの熟成肉メニューをご堪能ください。



写真左：ビアカクテル



写真中：サマーカクテル



写真右：ベンジャミン テラスラウンジ限定
「ビール専用熟成肉ブッチャープレート」

人気のシャンパンフリーフローコースをリニューアル。ロゼシャンパンも選べる！

オープン以来人気の、テラス限定フリーフロープランを、さらに充実させてリニューアルいたします。大好評のシャンパンフリーフローは、「ポメリー」へ変更となります。ポメリーは歴史あるラグジュアリーホテルやレストランが加盟している「ルレ・エ・シャトー」の歴代の公式パートナーとして選ばれ、他にも、フランス料理コンクールの頂点「ボキューズ・ドール」でも、公式シャンパーニュとして登録されています。

また、ご要望が多かったロゼシャンパンも選べるようになりました。スパークリングワインは、引き続きソムリエが厳選したセクションでご提供します。シャンパン、ロゼシャンパン、スパークリングワインと気分に合わせお好きなフリーフロープランをお選びいただけます。全てのプラン共通で、フリーフローにはソムリエが厳選した大好評の赤白のワインと、さらに今回からソフトドリンクが含まれます。

セットのお料理プレートは、熟成肉ファンのご要望にお応えし、熟成肉を「2倍の量」に変更できるようになりました。熟成肉とシャンパン、スパークリングワインをご堪能いただけるスペシャルなプランです。



【ベンジャミン テラスラウンジ 「サマーガーデン」 期間限定メニュー】

販売期間：2022年7月1日（金）～9月30日（金）

販売時間：ディナー 17:00～22:30（最終入店 21:00）

※フリーフロー付きプランの最終入店は20:00

メニュー / 価格（税込み、サービス料別）

◇ ベンジャミン テラスラウンジ ビアカクテル & サマーカクテル

- キリン一番搾りとブルックリンラガーをベースにした目で楽しみ舌で味わうビアカクテル 4種類
◇ AJISAI、BERRY'S CANDLE、PLUMERIA、GOLDEN SUNFLOWER
- サマーカクテル 4種類
◇ PESCA BIANCA、SUMMER BREEZE、GOLDEN FIZZ、UPLIFTING

◇ ビール専用熟成肉ブッチャープレート 4,400円（1日10食限定）

ビアカクテル、ビールご注文の方に限定でご提供

熟成肉とガーリックシュリンプのスキューワーズ（串差し）、熟成ベーコン、季節野菜のグリル、フライドポテト、オリーブ

※市場の状況により内容は予告なく変わることがあります

◇ テラスラウンジ限定フリーフロープラン

熟成肉・季節の野菜・本日の魚を盛りつけたプレート、サラダとフリーフロー

- シャンパンまたはロゼシャンパン及びワインやソフトドリンクのフリーフロー 1名様 12,000円（土日祝日 12,500円）
- スパークリングワイン及びワインやソフトドリンクのフリーフロー 1名様 8,000円（土日祝日 8,500円）
- 熟成肉ダブル 1名様 +2,000円

※ フリーフローは2時間制（お席利用）、ラストオーダーは30分前とさせていただきます。

※ フリーフローは公式サイトおよびグルメサイトからの予約専用プランとなります。お電話でのご予約はお受けしませんのでご了承下さい。公式サイトからのご予約で、平日17時もしくは17時半限定の割引があります。

※ ロゼシャンパンのフリーフロープランご利用の場合、ご予約は公式サイトからのみ、2日前21時まで受付。

◇ ご予約：公式サイト

<https://www.benjaminsteakhouse.jp/kioi/>

「ベンジャミン ステーキハウス 東京ガーデンテラス紀尾井町」の特徴

● クオリティ

- **USDA(アメリカ農務省)認定、最上級グレード「プライム」のビーフを長期間熟成**—USDA プライムと認定されたビーフをさらに厳選し、自社の熟成庫にて、「ベンジャミン ステーキハウス」ステーキマスター、アーテュロ・マクレッド独自のドライ・エイジング製法で、最低 28 日間以上熟成いたします。
- **継承される調理技術** —「ベンジャミン ステーキハウス」のステーキマスターであり総料理長のアーテュロ・マクレッドから指導を受けたシェフたちは、ステーキハウス・スタイルの調理法(外側はカリッと焼き上げて内側はあくまでもしっとり)を習得し、お客さまの好みにぴったりの料理に仕上げることに強い誇りを感じています。高温デッキブローラーで、一気に外側を焼き上げてうまみを閉じ込め、ジュージューと音を立てる熱々の陶器のお皿に乗せた、絶妙な調味と焼き加減のステーキがテーブルに運ばれます。

● 特別な時間と忘れられない至福の体験

- 仕事仲間との集まり、大事なお客様との食事、落ち着いた空間の中でパートナーや家族と過ごす大切な時間、記念日のお食事、気の置けない女子会、おひとりのランチ、そしてお友達との優雅な昼食、などさまざまな用途で来店されるお客さまを、いつも家族のようにあたたかく迎えおもてなしします。大人の雰囲気の中、充実した時間を過ごしていただけるようホスピタリティーマインドいっぱいのスタッフが対応します。また、店内には小さなお子様連れのお客様にベビーシート付きの化粧室がございます。

● ニューヨークスタイルのステーキハウスならではの楽しみを提供

- 前菜からメインディッシュまで、ひとり一皿ずつでも、グループでのシェアでも、お好みに合わせたメニューをご提案いたします。
- ランチには、アラカルトはもちろん、セットメニュー・プリフィクスメニューをご用意します。
- 「ベンジャミン ステーキハウス 東京ガーデンテラス紀尾井町」ではシーフードメニューも充実しています。定番のアパタイザーとして、シーフードブラッターやクラブケーキ、シュリンプカクテル、そしてメインにはサーモンやマグロなど。ステーキを食べながらスチームされたライブロブスターをテーブルの真ん中に置き、みんなとシェアするのもニューヨークスタイル。シーフードがお好きな方にも満足いただけるメニューをそろえています。

● 都内最大級の広さを誇る開放的な「ベンジャミン テラスラウンジ」

- 爽やかな風が心地よく、弁慶濠を見下ろし高層ビル群の夜景が望める広く雰囲気の良いテラス「ベンジャミン テラスラウンジ」にはゆったりとお寛ぎ頂けるソファ席をご用意。時間により刻々と変化する情景を眺めつつ、日々の喧噪から離れ、ゆったりとした特別な時間をお過ごしください。
- 「ベンジャミン テラスラウンジ」ではワインやカクテルにぴったりの、テラスだけでお楽しみ頂ける専用メニューをご用意します。またテラスラウンジ限定で、熟成肉・本日の魚・季節の野菜などを盛り付けたプレートがセットになった、シャンパンまたはスパークリングワインをお好きなだけお召し上がりいただけるフリーフロープランをご用意しています。

◆「ベンジャミン ステーキハウス 東京ガーデンテラス紀尾井町」概要

開業日：	2022年4月15日(金)
所在地：	東京都千代田区紀尾井町1-3 東京ガーデンテラス紀尾井町4階
座席数：	230席 (ダイニング90席/ベンジャミン テラスラウンジ140席)
個室：	有り 最大16名
予約・問合せ番号：	03-3263-5544 (10:00-22:00)
営業時間：	[Lunch] 11:30-15:00 (最終入店 13:30 LO 14:00) [Dinner]ダイニング / 17:00-22:00 (最終入店 20:30 LO 21:00) テラス / 17:00-22:30 (最終入店 21:00 LO 21:00)

◆オフィシャルサイト <https://www.benjaminsteakhouse.jp/kioi/>

取材に関するお問合せ ベンジャミン ステーキハウス 東京ガーデンテラス紀尾井町 03-3263-5544
bsh-kioicho@benjaminsteakhouse.jp