

“おうち飲み”を格上げ！6月10日は「ローストビーフの日」

## ローストビーフメニュー7選

6月8日（月）～30日（火） / 大丸東京店 地階 ほっペタウン

5月26日（火）より全館営業を再開した大丸東京店では、新しい生活様式を模索しながら、「今デパートの食品売り場にできること」を考えつつ、お客様の“おうち時間”“おこもり”をより充実させる情報をご提供してゆきます。6月10日は語呂合わせから「ローストビーフの日」。“おうち飲み”を積極的に楽しもうという方が増えていますが、存在感たっぷりのローストビーフでおうち飲みも一気に華やかに。「父の日」にもおすすめのメニューです。ほっペタウンで人気のローストビーフメニュー7選をご紹介します。



希少部位のトモサンカクを使用したローストビーフ。石畳（パヴェ）のように分厚くカットし、食べ応え抜群。リピーターも多いショップの1番人気メニューです。  
〈ポール・ボキューズ テリ〉ローストビーフパヴェ仕立て100g 891円



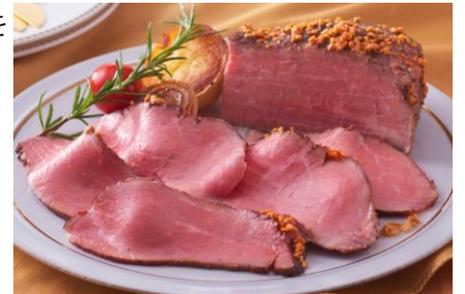
ガーリックオイルが入った塩味が効いたソースに、ルッコラやパセリ、バジルなどのハーブを合わせました。ローストビーフと揚げごぼうに、ガーリックの香りがよく合います。  
〈RF1〉ローストビーフと揚げごぼうのサラダ 100g 594円



ローストビーフの芳醇な旨味と、柔らかく炊いた新ごぼうの滋味深い味わい。揚げごぼうの香ばしさが相性抜群！〈いとはん〉ローストビーフの和さらだ 新ごぼうの甘辛炊き添え 100g 680円  
※6/17(水)まで



（右）希少部位であるトライチップ（トモサンカク）を使った柿安自慢のローストビーフです。上質で柔らかな赤身肉に上品な香ばしさがお口に広がるガーリックオイルで仕上げています。  
〈柿安ダイニング〉ガーリックローストビーフ～香ばしソーサー～ 100g 1,300円



（左）柔らかな牛肉やきのこを、ブイオンベースのまろやかなソースで仕上げました。  
〈RF1〉牛肉のグリル 霜降りひらたけのロースト添え 100g 799円



（右）低温でじっくり仕上げた肉に和風のオニオンソースが絶妙にからむボリュームたっぷりのステーキどんぶり。

〈西洋銀座〉ステーキ丼 1,188円

（左）オーストラリア産モモ肉を焼き上げ、真空低温調理で仕上げました。

〈ハム工房〉ローストビーフ モモ(100g当り) 594円 ★6月10日(水)、〈ハム工房〉ではローストビーフメニューを店頭表示価格より10%OFFいたします。



取材に関するお問い合わせ先  
大丸東京店 PR広報 03-3212-8011(大代表)  
藤井 宮川