

<PRESS RELEASE>

報道関係各位

日本初上陸を含む 35 種類以上の『クラフトハードサイダー』と石窯料理が楽しめる！

『BRAUERTAFEL (ブラウアターフェル)』

2020年6月17日(水)『WATERS takeshiba』内にOPEN！

～日本に数台しかない石窯で高火力・短時間で焼き上げるこだわりの肉料理や野菜を提供～

ワールドリカーインポーターズ株式会社(本社:東京都港区 代表取締役:今里 尚史)は、新型コロナウイルスの影響により開業を延期をしていた、日本初上陸を含む 35 種以上の『クラフトハードサイダー』や店舗限定の『直輸入海外クラフトビール』とともに、日本に数台しかない石窯で焼き上げた料理が楽しめる『BRAUERTAFEL(ブラウアターフェル)』を、2020年6月17日(水)に『WATERS takeshiba』内にオープンします。



こだわりの石窯で焼き上げたお肉を『直輸入海外クラフトビール』や
シアトルで人気の『クラフトハードサイダー』とともに楽しめる！「BRAUERTAFEL(ブラウアターフェル)」

「ブラウアターフェル」はドイツ語で「醸造家のテーブル」を意味します。ドイツでは、醸造所の多くがブルワリーレストランとしての顔も持ち、新鮮で美味しいこだわりのビールと、地元のおきのお食事を楽しめる憩いの場となっていました。

そんな醸造家のマイスター精神を引き継ぎ、世界各国から集めた選りすぐりの『直輸入海外クラフトビール』や、シアトルで流行している『クラフトハードサイダー』とともに、こだわりの石窯を使い、最新の調理技術で焼き上げた肉料理や野菜、シーフードを提供します。旨味を最大限に引き出した食材と、さまざまなフレーバーを持つドリンクとの組み合わせをぜひお楽しみください。



お肉や野菜の美味しさを最大限に引き出す！こだわりのレンガを使った最新の石窯調理技術とは？

調理に使用する石窯は、日本に数台しかなく、フランスのラルナーージュの白土を使用した特別なレンガを使用しています。高温に強い白土を使うことで、一般的なオーブンの約 2 倍とも言われている調理温度である 450 度以上の高温にも耐えることができ、短時間で加熱調理が可能です。

さらに、窯と同じ白土で作ったレンガの上で食材を焼くことで、瞬時に内部まで熱を伝えることができます。そのため、食材から水分が抜ける前に焼き上げることができ、食材のみずみずしさを保つことができます。450 度以上の高火力×レンガの上で焼き上げるという最新の調理技術で、分厚いステーキやシーフードはもちろん、野菜は今までにない絶妙な焼き加減を実現しました。



■高火力×レンガの上で瞬時に焼き上げた、旨みたっぷりの肉料理

厳選したこだわりのお肉を高火力の石窯のなかで、レンガにのせて焼くことで、肉汁を閉じ込めたまま短時間で美味しく焼き上げることができます。食べ応えのあるボリューム満点の肉料理は、『クラフトハードサイダー』や『直輸入海外クラフトビール』との相性もぴったりです。



ミート“釜グリル”プラッター ¥8,800(税抜)

厳選された4種のお肉(Black アンガスと和牛の希少交配牛、ラム、米澤豚フィレ、鶏胸)を丁寧に焼き上げた当店自慢のお肉の盛り合わせ。肉の総量 650g の大ボリュームの一皿です。



氷温熟成ドライエイジングのTボーンステーキ ¥15,000(税抜)

脂身の多いサーロインと柔らかなフィレ肉を楽しむ極上の1枚です。



骨付きラムレッグチョップ ステーキ ¥2,400(税抜)

骨付きの子羊のモモ肉をそのまま輪切りにしたラムチョップレッグ。子羊の柔らかい肉質が特徴です。

■みずみずしさを閉じ込めた絶妙な焼き加減が自慢の野菜料理

高火力×レンガから出る輻射熱により、短時間で内部まで熱が伝わるため、水分が抜ける前に焼き上げることができます。素材のみずみずしさと美味しさをギュッと閉じ込め、野菜の食感や香りまで堪能できる今までに体験したことのない絶妙な焼き上がりを味わうことができます。



カラフルグリル野菜のバリエ ¥1,800(税抜)

オリジナルの塩麹を使ったバーニャカウダと一緒に野菜の美味しさの再発見をしてください。



大ぶり椎茸とエリンギ ¥850(税抜)

特性釜の火力で、キノコのみずみずしさと美味しさを閉じ込め、焼き上げます。

■食材本来の水分を損なわずに焼き上げた自慢の魚介料理

各地から厳選した新鮮なシーフードも高火力・短時間で焼き上げることで、素材そのものがもつ水分を損なうことなく、ご提供することができます。焼いたとは思えないほどのフレッシュ感を味わえる贅沢さが自慢です。



シーフード“釜グリル”プラッター ¥7,800(税抜)
生から焼き上げるゴールデンキングクラブと3Lサイズのハマグリのほか、牡蠣に皮つきのまま食べることが出来る甘海老。
魚介が堪能できる自慢の一皿です。

■日本初上陸の銘柄も！シアトルで大人気のお酒『クラフトハードサイダー』とは？

近年アメリカ・シアトルで人気が高まっている『クラフトハードサイダー』。りんご果汁 100%をそのまま発酵してつくられるアルコール飲料「サイダー」をベースに作られた新しいお酒です。りんごの品種や糖度、ブレンドにこだわり、さらにベリーやチェリーなどの果物、スパイス、ハーブなどを醸造家のインスピレーションによって組み合わせた新感覚の味わいが楽しめます。

本店舗では、本場シアトルより、日本初上陸となる、「ロストジャイアント ドライサイダー」や、ほどよい酸味が肉料理との相性の良い「シアトルサイダー セミスweet」などを用意。その他にも、世界各国から直輸入した個性豊かな海外クラフトビールも堪能できます。



ロストジャイアント ドライサイダー(写真左)

日本初上陸のハードサイダー、
4種のりんごを使用した透明感のある味わい。

シアトルサイダー セミスweet(写真右)

西海岸最大の醸造所で作られたハードサイダー、
肉料理と相性の良いほどよい酸味と甘みの特徴。

■店舗概要

店舗名：BRAUERTAFEL(ブラウアターフェル)

業態：ステーキ&クラフトビールレストラン

所在地：〒100-6305 東京都港区海岸 1-10 番 30 号 アトレ竹芝 タワー棟 1F

店舗面積：341.35㎡

席数：128席(個室12席、カウンター14席、テーブル席82席、テラス席20席)

営業時間：ランチタイム 11:00~15:00(14:30L.O)

カフェタイム 15:00~17:00(16:30L.O)

ディナータイム 17:00~23:00(22:30L.O)

定休日：年中無休(施設に準じる。)

URL：<https://www.zato.co.jp/restaurant/brauertafel/>

(最新情報は随時プレスリリース/公式サイトにてご案内いたします。)



※画像はイメージです。

■会社概要

会社名：ワールドリカーインポーターズ株式会社

所在地：〒105-6227 東京都港区愛宕 2-5-1 愛宕グリーンヒルズ MORI タワー27階

代表者：代表取締役 今里 尚史