

報道関係者各位

2021年5月28日(金)

完全会員制レストラン『29ON 表参道店』が  
期間限定「原価100%」でコース料理を提供するイベントを開催

サブスク型飲食店やDX化した飲食店の運営をする株式会社29ONでは、運営する完全会員制レストラン『29ON 表参道店』にて、2021年6月1日(火)から6月14日(月)までの2週間、「原価100%祭り」を開催いたします。



完全会員制レストラン『29ON 表参道店』にて、2021年6月1日(火)から6月14日(月)までの2週間、「原価100%祭り」を開催いたします。

会員様への感謝を込めたこのイベントでは、期間中提供するコース料理の原価率を100%とし、お食事代金の全額をお料理でお客様に還元いたします。

完全会員制のため、ご予約は会員様のみ、ご来店いただけるのは会員様とその同伴者様のみとなりますのでご注意ください。

■原価100%祭りについて

完全会員制レストラン『29ON』が毎年会員様への感謝を込めて開催しているイベントです。今年、『29ON 表参道店』のみでの開催となります。

期間中は、ご提供するコースのお料理の原価を100%とし、通常使用しないハイランクな食材を使用したり、仕込みに多くの工数がかかるため通常営業では敬遠されるお料理が登場するなど、多くの会員様にお楽しみいただいているイベントです。

### ■イベント概要

名称:原価100%祭り

料金:7,700円(税込み・コースのみの料金)

期間:2021年6月1日(火)~6月14日(月)

ご利用条件:

- ・期間中はお店指定のコースメニューのみご利用いただけます。
- ・会員様ご本人のみご予約いただけます。
- ・会員様と同伴者様のみご来店いただけます。

### ■原価100%祭りの限定メニューを一部ご紹介

今回の原価100%祭りのメニューを一部ご紹介します。



#### 「究極のコンソメ」

原価100%祭り担当シェフ(溝口)が食材の選定からこだわり、更に48時間以上つきっきりで出汁をとった「究極のコンソメ」。

濁りなく美しい黄金色の液体の中に、野菜や肉の旨味が凝縮されており、雑味のない旨味を堪能いただけます。



#### 「究極赤身のパイ包み焼き」

山形県産の雪降和牛(A5ランク)のフィレ肉を贅沢に使ったパイ包み。フィレ肉をミンチやスライスなど複数でカットし、食感の違いを演出いたします。ソースにはペリゲー(牛の出汁、マデラ酒、トリュフを合わせたソース)を合わせました。より複雑で深みのある組み合わせをお楽しみいただけます。



#### 「羊肉吐司(ヤンロートースー)」

さっくりとした皮の食感と、閉じ込められた子羊の肉感が楽しく、噛みしめる度にあふれる肉汁の旨味を感じていただけます。

つけダレは、子羊の骨や肉から出汁を取ったソースとマスタードを合わせ、子羊の美味しさを堪能いただけるようになっています。

#### ご予約について

原価100%祭りのご予約は、会員様にお送りしているメール内のリンクや、お知らせ済の専用ご予約ページから承っております。

#### 【店舗概要】

店舗名: 29ON 表参道店 (<https://omotesando.29on.jp/>)

所在地: 非公開

電話番号: 非公開

**【会社概要】**

会社名: 株式会社29ON

所在地: 〒107-0061 東京都港区北青山3-5-9 マネージュ表参道1階

電話番号: [050-1741-5529](tel:050-1741-5529)

事業内容: 飲食店運営

HP: <https://www.29on.info/>

**【本件に関するお問い合わせ先】**

株式会社29ON

担当: 岩崎

Tel: [050-1741-5529](tel:050-1741-5529)

Email: [29on.info@29on.jp](mailto:29on.info@29on.jp)