報道関係者各位

Press Release

令和 8 年 11 月 6 日
株式会社カルネヴァーレ
〒153-0061 目黒区中目黒 1-1-71 KN 代官山 2 階
広報 TEL:03-6890-2929
FAX:03-6857-4129

肉料理の専門店同士が異色のタッグ！
「BEEF × CHICKEN」の究極コラボ

焼肉 KINTAN の和牛だし× ROTISSERIE のロティサリーチキン
ミシュラン一つ星獲得シェフと共同開発した「究極のチキンラーメン」が 11 月 9 日より登場



株式会社カルネヴァーレが展開する「KINTAN」は、恵比寿ガーデンプレイス 39 階に位置するフレンチダイニング「ROTISSERIE★BLUE（ロティサリーブルー）」とのコラボレーションメニューを、2026 年 11 月 9 日（月）から 11 月 23 日（月・祝）までの 15 日間限定で販売いたします。

今回のコラボレーションでは、2019 年にミシュラン一つ星を獲得した西村貴仁シェフとともに、ROTISSERIE★BLUE の名物である特製ロティサリーチキンと、KINTAN 自慢の和牛だしを掛け合わせた特別なメニューを開発しました。KINTAN 各店では、ロティサリーチキンの旨味と和牛だしのコクを生かした「究極の ROTISSERIE チキンラーメン」を焼肉とともに楽しめるランチセットとして提供。一方、ROTISSERIE★BLUE では、同じく和牛だしとロティサリーチキンを使用した「KINTAN コラボスープパスタランチ」を販売いたします。フレンチと焼肉、それぞれの専門性を生かした 2 つの限定メニューを、異なるスタイルでお楽しみいただけます。

■ フレンチと焼肉、2 つの専門店が生み出す新たな美味しさ



今回のコラボレーションは、フレンチの技法で鶏の旨味を引き出す ROTISSERIE★BLUE と、和牛の美味しさを追求してきた KINTAN が、それぞれの強みを掛け合わせることで実現しました。ROTISSERIE★BLUE の名物は、厳選した国産鶏を専用のロティサリーマシンでじっくり焼き上げた特製ロティサリーチキン。ハーブの香りをまとった鶏肉は、皮目の香ばしさとジューシーな肉質が特徴です。一方、KINTAN が得意とするのは、和牛の旨味を生かした奥深い味わいのだし。この 2 つを組み合わせ、さらに西村シェフが独自にブレンドした調味料と特製麺を合わせることで、両店の魅力を一度に楽しめる特別なチキンラーメンが誕生しました。

==========【取材・掲載に関するお問い合わせ】==========
株式会社 カルネヴァーレ 〒153-0061 目黒区中目黒 1-1-71 KN 代官山 2 階
PR 松原 美づき E-mail:m-matubara@carnevale.jp TEL:03-6890-2929 FAX:03-6857-4129

令和 8 年 11 月 6 日
株式会社カルネヴァーレ
〒153-0061 目黒区中目黒 1-1-71　KN 代官山 2 階
広報 TEL：03-6890-2929
FAX:03-6857-4129

■ 究極の ROTISSERIE チキンラーメン

今回の主役となるのは、フレンチの技法と KINTAN の和牛だしを掛け合わせた「究極の ROTISSERIE チキンラーメン」。こだわりは、味わいを構成する 3 つの要素にあります。

① ROTISSERIE★BLUE の特製ロティサリーチキン



厳選した国産雛鶏をハーブでマリネし、専用のロティサリーマシンでじっくりと焼き上げました。香ばしく焼き上げた鶏肉は、包丁を使わず、一つひとつ手作業で丁寧にほぐしています。肉の繊維に沿って自然にほぐすことで、しっとりとしたジューシーさを生かしながら、口の中でほろりとほどける柔らかな食感に仕上げました。

ハーブの豊かな香りと鶏肉の旨味が、和牛だしのスープと重なり合い、味わいにさらなる奥行きをもたらします。

② 和牛だしのスープ



しゃぶしゃぶ KINTAN がこだわり抜いた「和牛だし」は、牛の切り落としや牛筋を 5 時間かけて丁寧に煮込み、羅臼昆布と鰹の合わせ出汁を独自の配合でブレンドした特製スープです。

今回のコラボレーションでは、この和牛だしをベースに、西村シェフが 15 種類以上の塩を独自に配合した特製ブレンド塩と、熟成醤油のかえしを合わせました。

時間をかけて引き出した和牛の豊かな旨味に、昆布と鰹の風味、ブレンド塩がもたらす味わいの奥行きと熟成醤油のコクが重なり合う、まろやかで深みのあるスープに仕上げました。

③ 特製平打ちちぢれ麺



麺には、濃厚な和牛だしのスープとの相性を考えて開発した、特製の平打ちちぢれ麺を使用。通常よりも加水率を高めることで、もちもちとした弾力と、つるっとしたなめらかな喉ごしを実現しました。また、加水率を高めた麺はスープを吸い込みにくい特性があり、濃厚なスープの味わいに対して、麺そのものの食感をしっかりと感じられることも特徴です。ちぢれた形状がスープを適度に絡め取り、豊かな旨味と軽やかな喉ごしを両立。最後の一口まで、麺とスープの絶妙なバランスをお楽しみいただけます。

■究極のチキンラーメンと 3 種の焼肉を楽しむ、KINTAN ならではの贅沢ランチ

究極の ROTISSERIE チキンラーメン＆焼肉セット　¥1680



KINTAN では、今回開発した「究極の ROTISSERIE チキンラーメン」に、3 種類の焼肉を組み合わせた特別なランチセットをご用意しました。焼肉には、和牛カルビ・白姫豚・彩菜鶏を盛り合わせ、それぞれ異なる肉の旨味や食感をお楽しみいただけます。さらに、ROTISSERIE チキンシーザーサラダと、白米または十六穀米から選べるライスを添え、チキンラーメンの美味しさはもちろん、焼肉の魅力も存分に味わえる、KINTAN ならではの満足感あふれるランチに仕上げました。

<セット内容>
・究極のチキンラーメン / チキンシーザーサラダ
・焼肉セット(和牛カルビ/千葉県産 白姫豚/岩手県産 彩菜鶏)
・ライス(白米 or 十六穀米)

==========【取材・掲載に関するお問い合わせ】==========
株式会社 カルネヴァーレ　〒153-0061 目黒区中目黒 1-1-71　KN 代官山 2 階
PR　松原 美づき　E-mail：m-matubara@carnevale.jp　TEL：03-6890-2929　FAX:03-6857-4129

令和 8 年 11 月 6 日
株式会社カルネヴァーレ
〒153-0061 目黒区中目黒 1-1-71　KN 代官山 2 階
広報 TEL：03-6890-2929
FAX:03-6857-4129

■ ROTISSERIE★BLUE でも、もうひとつのコラボレーション

“KINTAN” 厳選　牛ブイヨンのスープパスタ(サラダ付き) 1,320 円



恵比寿ガーデンプレイス 39 階の ROTISSERIE★BLUE でも、今回のコラボレーションを記念した特別なランチメニューを販売します。
KINTAN の和牛だしとロティサリーチキンの旨味を組み合わせ、フレンチダイニングならではのアプローチで仕上げたスープパスタ。
和牛だしの豊かなコクと鶏肉の旨味が重なり合う、KINTAN のチキンラーメンとは異なる味わいをお楽しみいただけます。

■ 西村貴仁氏　プロフィール



自身のレストラン「Nishimura Takahito La cuisine creativite」(現・SOCHON SYNSENSE)が、2019 年の「ミシュランガイド福岡」で一つ星を獲得。食材の魅力を最大限に引き出す独創的な料理で注目を集めるシェフです。

今回のコラボレーションでは、西村シェフの監修のもと、KINTAN の料理人とともにメニューを開発。ROTISSERIE★BLUE のロティサリーチキンと、KINTAN が時間をかけて丁寧に仕込む和牛だしを組み合わせ、それぞれが培ってきた技術と知見を生かした特別な一杯を完成させました。

■ 販売概要

企画名： Nishimura Takahito 監修　ROTISSERIE★BLUE KINTAN スペシャルコラボレーション
販売期間： 2026 年 11 月 9 日(月)～11 月 23 日(月・祝)
販売商品：
【KINTAN 限定】究極の ROTISSERIE チキンラーメン＆焼肉セット 1,680 円(税込)
【ROTISSERIE★BLUE 限定】
“KINTAN” 厳選 牛ブイヨンのスープパスタ(サラダ付き) 1,320 円(税込)
“KINTAN”厳選 牛ブイヨンのスープパスタセット(サラダ・デザート・カフェ付き) 1,760 円(税込)

販売店舗：
〈焼肉 KINTAN〉

・恵比寿焼肉 kintan	渋谷区恵比寿西 1-10-3 トラストリンク恵比寿ビル 1・2F
・六本木焼肉 Kintan	港区六本木 6-1-8　六本木グリーンビル 2F
・表参道焼肉 KINTAN	港区北青山 3-10-14　北青山ビル
・赤坂焼肉 KINTAN	港区赤坂 3-17-1　ICHIGO 赤坂ビル B1F
・代官山焼肉 kintan	渋谷区恵比寿西 1-21-8　レジディア恵比寿Ⅱ
・原宿焼肉 KINTAN	渋谷区神宮前 1-10-37　CASCADE　HARAJUKU　B1F
・神楽坂焼肉 Kintan	新宿区神楽坂 1-10-2
・渋谷焼肉 KINTAN	渋谷区宇田川町 15-1　渋谷 PARCO7F
・横浜焼肉 kintan	横浜市西区南幸 1-1-1　ニュウマン横浜 10F
・福岡焼肉 kintan	福岡県福岡市大名 2-6-50　福岡大名ガーデンシティ 2F

〈ROTISSERIE★BLUE〉　東京都渋谷区恵比寿4丁目20−3 エビスガーデンプレイスタワー 39F

==========【取材・掲載に関するお問い合わせ】==========
株式会社 カルネヴァーレ　〒153-0061 目黒区中目黒 1-1-71　KN 代官山 2 階
PR　松原　美づき　E-mail：m-matubara@carnevale.jp　TEL：03-6890-2929　FAX:03-6857-4129

令和 8 年 11 月 6 日
株式会社カルネヴァーレ
〒153-0061 目黒区中目黒 1-1-71　KN 代官山 2 階
広報 TEL：03-6890-2929
FAX:03-6857-4129

【ROTISSERIE★BLUEについて】



南仏を中心とした郷土料理を提供するカジュアルフレンチレストラン。専用ロティサリーマシンで焼き上げる国産雛鳥のロティサリーチキンが名物です。※URL：https://www.r-blue.net/

【焼肉KINTANについて】



KINTANのある街の人々に「焼肉」と「KINTANの空間」と「サービス」を通じて、日常では得がたい“幸福感”や“豊かさ”を感じてもらえるよう、「その街で1番愛される焼肉レストラン」を目指して日々営業しております。30日間熟成KINTANや日本一のサーロイン・ユッケ™が好評です。※URL：https://kintan.restaurant/

【株式会社カルネヴァーレについて】

「KINTAN」を中心に、焼肉、しゃぶしゃぶ、ステーキ、牛肉寿司など、肉を主役とした多様なレストランを展開。 厳選した和牛と、職人の技術、洗練された空間で、お客様に「至福の時間」を提供し続けています。※URL：https://carnevale.jp/

Carnevale

==========【取材・掲載に関するお問い合わせ】==========
株式会社 カルネヴァーレ　〒153-0061 目黒区中目黒 1-1-71　KN 代官山 2 階
PR　松原　美づき　E-mail：m-matubara@carnevale.jp　TEL：03-6890-2929　FAX:03-6857-4129