



Press Release

KINTAN が横浜に初出店！ 6mの吹き抜け空間“THE GREEN ROOM”が圧巻の 『横浜焼肉 kintan』が 6月24日にNEWoMan 横浜にOPEN

株式会社カルネヴァーレ(本社:東京都目黒区・代表取締役社長 鳴坂竜一)は、KINTAN グループ 19 店舗目となる「横浜焼肉 kintan」を 2020 年 6 月 24 日(水)に開業する NEWoMan 横浜 10 階にオープンいたします。



異文化の香りがする街、舶来の歴史と伝統が街に根付いた、特別な場所です。しかし、そんな横浜も時代の流れに抗うことが出来ず、高齢化と東京への人口流出が止まりません。だからこそ、「KINTAN の出店で少しでも横浜の活性化に貢献したい」そんな想いで KINTAN は横浜に初出店いたします。横浜の皆様は KINTAN を存分に楽しんでいただけるよう、「横浜焼肉 kintan オープン記念コース」を期間限定、特別価格の 7980 円にて販売いたします。

横浜焼肉 kintan のスペシャルティは、骨付きで厚切りの肉を野菜やキムチと一緒に豪快に食す KINTAN の新名物“日本一の骨付き KINTAN ミスジ™”。唐辛子やニンニクをたっぷり使用した食欲を掻き立てる自家製ダレをつけ、口いっぱいに頬張る美味しさを感じていただけます。また KINTAN の定番メニュー“30 日間熟成 KINTAN”や“日本一のサーロイン・ユッケ™”もお楽しみいただけます。

さらに新型コロナウイルスによる影響で外食を控える方が増え、地元食材の取り扱いが減っていることから、生産者の応援とその食材を生かしたメニューで地域を盛り上げたいという気持ちを込め、「神奈川県産 レモン」を使用した新メニュー“神奈川県産レモンのさっぱりグラニテ”と“神奈川県産 生レモンサワー”を開発いたしました。

メインダイニングは「世界に開かれた港町、横浜」をイメージし、高さ 6m のダイナミックな吹き抜け空間に壁一面にもなる大窓を配し、解放感のある空間に仕上げました。空間をフレッシュに囲む約 200 鉢の植栽に自然光が降り注ぎ、非日常的な空間を演出いたします。

■横浜焼肉 kintan の特徴

- ① ついに KINTAN が東京から旅立ち、横浜に初出店！
- ② 横浜市西区初！生肉が食べられる施設として横浜市西区生活衛生課から認可を受けました
- ③ 横浜焼肉 kintan のスペシャルティは野菜やキムチと一緒に豪快に食す KINTAN の骨付き肉
- ④ “神奈川県産 レモンのさっぱりグラニテ”“神奈川県産 生レモンサワー”など地元食材を使用したメニュー開発
- ⑤ 大人が楽しめる個室/半個室は全 7 部屋。114 席の焼肉 KINTAN 最大級の店舗です

=====【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 1-1-71KN 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



【横浜焼肉 kintan のお料理】

■“日本一の骨付き KINTAN ミスジ”

骨付き厚切り肉を、野菜やキムチと豪快に頬張ってお楽しみいただきます。



■日本一のサーロイン・ユッケ™

“日本一のサーロイン・ユッケ™”はキメ細やかな霜降りりと、脂の甘み、お肉の旨味が感じられる黒毛和牛サーロインを贅沢に使用しております。黒毛和牛の脂は融点が低く、口当たりが良く、とろける感覚を味わうことができます。



■神奈川県産レモンを使用した“神奈川県産レモンのさっぱりグラニテ”

神奈川県小田原市にある「八木下農園」と真鶴町にある「オレンジフローラルファーム」から直接仕入れる有機レモン。草取りから収穫まで全て手作業で丁寧に育てられたレモンは皮が薄く、ワイルドな味と香りが特徴です。



=====【取材・掲載に関するお問い合わせ】=====



■生食用牛肉の販売にあたり

鮮度・安心安全への取り組み

牛肉の生食は食品衛生法の施行規則により、生肉管理の厳しい衛生検査に合格し、保健所から認可を受けた施設のみで食べることができます。KINTAN18 店舗で徹底している生肉の管理法を用いて、牛肉を安心安全にご提供させていただきます。新鮮な生肉を安心安全にご提供することをお約束いたします。



■横浜焼肉 kintan オープン記念コース(7,980 円)

KINTAN の人気メニューが堪能できるスペシャルコース

オープンを記念して期間限定のコースを販売いたします。人気の 30 日間熟成タンや日本一のサーロイン・ユッケ™、厚切りでステーキのような骨付き KINTAN ミスジ™、フォアグラとトリュフの石焼ビビンバなど KINTAN の人気メニュー全て堪能いただけます。

【店内の紹介】

■横浜の街をイメージした 2 つのデザインコンセプト

〈レストランエリア〉

①世界に開かれた港町、横浜

メインダイニングエリアは「世界に開かれた港町、横浜」をイメージし、高さ 6m のダイナミックな吹き抜け空間に壁一面にもなる大窓を配し、解放感のある空間に仕上げました。空間をフレッシュに囲む約 200 鉢の植栽に自然光が降り注ぎ、非日常的な空間を演出いたします。

〈個室エリア〉

②古くから国際色豊かな、横浜

横浜の街のイメージを、部屋ごとにデザインへ反映いたしました。一方はブリティッシュ調のデザインで、タータンチェックのタイルから立ち上がるブリティッシュグリーンの壁に額装アートを施し、ラグジュアリーな空間といたしました。もう一方は、朱赤の壁面に儒教アートを施したチャイニーズテイストに仕上げました。天井から吊るされたランタン照明がオリエンタルな大人の空間を演出いたします。



=====【取材・掲載に関するお問い合わせ】=====



令和2年6月22日
株式会社カルネヴァーレ
〒150-0061 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

【インフォメーション】

横浜焼肉 kintan

住所:220-0005 神奈川県横浜市西区南幸町 1-1-1 NEWoMan 横浜 10階

電話番号:045-287-1129

席数:114席(テーブル席82席、個室/半個室7部屋)

営業時間:<ディナー>17:00~23:00(LO22:30) <ランチ>11:00~15:00(LO 14:30)

=====【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