

Kintan

神楽坂焼肉

神楽坂のルーフトップテラスで「肉・ワイン・満開の桜」を楽しむ

神楽坂焼肉 Kintan

2017 年 3 月 30 日(木)にオープン

～日本初上陸・未発売のペリンジャー・ワイン、3 銘柄を神楽坂限定で独占販売～

株式会社カルネヴァーレ(本社:東京都渋谷区・代表取締役社長 鳴坂竜一)は、2017 年 3 月 30 日(木)に焼肉 KINTAN 8 号店となる「神楽坂焼肉 Kintan」(東京東京都新宿区神楽坂 1-10-2)をオープンいたします。



■神楽坂のルーフトップテラスで肉、ワイン、満開の桜を楽しむ

神楽坂焼肉 Kintan は、「金の舌を持つ大人達が唸るくらいお肉がおいしくて、カジュアルに料理と雰囲気を楽しめるレストラン」という焼肉 KINTAN のコンセプトをより磨きあげ、「KINTAN の CASA(家)」として神楽坂に誕生します。ビル全体がワインハウスの様に寛げる上質な雰囲気に加え、ビル屋上にはテラス席を設け、1 日 3 組限定 “KINTAN ルーフトップBBQプラン” をご用意させていただきました。飯田橋・神楽坂の桜の名所・外濠公園が一望できる最高のロケーションで肉、ワイン、満開の桜を楽しむ、大人のお花見をご堪能ください。

■スペシャルメニューとワインについて

名物メニューには、大人気の生食用の和牛霜降りサーロインのとろける食感と極上の味わいが特徴の「日本一美味しいサーロイン・ユッケ」や、30 日間ドライエイジングした「熟成 KINTAN」、「フォアグラとトリュフの石焼ビビンバ」など多数ご用意しております。

また、140年絶えず続くナパ・ヴァレー最古のワイナリー“ペリンジャー”より、日本初上陸、未発売となる3銘柄のワインを神楽坂店のみで限定販売いたします。

■神楽坂焼肉 Kintan の特徴

- ① 神楽坂・外濠公園の桜が見渡せる屋上にて、1 日 3 組限定、「KINTAN ルーフ・トップ BBQ プラン」をご用意
- ② 日本初上陸のペリンジャーワインを 3 銘柄ご用意。グラスでもワインと焼肉のマリアージュを気軽に楽しめます
- ③ 新宿保健所の認可を得て、「日本一美味しいサーロイン・ユッケ™」を安全・安心に提供いたします
- ④ 個室は KINTAN 最大となる 8 部屋ご用意。2 名様から最大で 15 名様までが着席可能な完全個室です
- ⑤ 「A5 ランク仙台牛が堪能できる 神楽坂オープン記念コース 6980 円(税込)」を4月末までご提供いたします

=====【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 〒150-0013 渋谷区恵比寿 3-9-3 SILVERADO 1A 2.101

担当 塩崎 英美 E-mail: shiozaki@carnevale.jp TEL:03-3443-2911 FAX:03-3443-2916



平成 29 年 3 月 30 日
株式会社カルネヴァーレ

〒150-0013 渋谷区恵比寿 3-9-3 SILVERADO 1A 2.101

広報 TEL:03-3443-2911

FAX:03-3443-2916

【KINTAN ルーフ・トップテラス】

飯田橋・神楽坂の外濠公園が一望できるロケーション。桜の季節には、満開の桜が見渡せます。料理は焼肉と同じお肉を店内調理した KINTAN BBQ メニュー。熟成タンや厚切りのステーキを始めとする自慢の肉メニューとスパークリングや赤白ワイン等 20 種類以上のドリンクと一緒に、大人のバーベキューをスタイリッシュにお楽しみください。



＜ルーフ・トップテラス 特別コース＞

- ・ランチ BBQ コース(3,800 円) 料理は全 6 種類、20 種類のフリードリンク付き
- ・KINTAN ルーフ・トップ BBQ コース(6,980 円) 料理は全 10 種類、20 種のフリードリンク付き

※昼夜共に 1 日 3 組の予約限定コースとなっております。お早めのご予約をお願いいたします。

【日本初上陸、ベリンジャーワインを 3 銘柄限定販売】

白は絹の様にエレガントで芳醇な「2014 Luminus Chardonnay」(グラス;780 円、ボトル 4800 円)をセレクト。赤は華やかで弾むような飲み口の「2014 The Waymaker Paso Robles」(グラス;980 円、ボトル 8800 円)と濃厚で深みのある「2013 Knights Valley Cabernet Sauvignon」(グラス;1680 円、ボトル 17800 円)をチョイス。限定ワインは、ボトルだけでなく、グラスでも気軽にお召し上がりいただけるプライスをご用意しております。

＜ベリンジャーワインとは？＞

アメリカワインの代名詞となっているカリフォルニアの中でも、高品質なワインの産地として知られているナパ・ヴァレー。

ベリンジャーはそんな同地のヴィンヤードから、140 年以上の長きに渡り高品質なワインを造り続けてきた、ナパ・ヴァレー最古のワイナリーです。

世界で初めて赤白両方で“ワイン・オブ・ザ・イヤー”を受賞した、カリフォルニアを代表するワインを焼肉と一緒に心ゆくまでお楽しみください。



=====【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 〒150-0013 渋谷区恵比寿 3-9-3 SILVERADO 1A 2.101

担当 塩崎 英美 E-mail: shiozaki@carnevale.jp TEL:03-3443-2911 FAX:03-3443-2916



平成 29 年 3 月 30 日
株式会社カルネヴァーレ

〒150-0013 渋谷区恵比寿 3-9-3 SILVERADO 1A 2.101
広報 TEL:03-3443-2911
FAX:03-3443-2916

【神楽坂焼肉 Kintan 肉メニュー】

・日本一美味しいサーロイン・ユッケ ハーフ&ハーフ™(2480 円)

本来ユッケとは、モモ肉や赤身の固いお肉を細切りにして、
醤油や生姜、ニンニクで味付けをした韓国料理です。
私達は、より美味しいユッケを皆様に提供するために、
お肉は霜降りと旨味のバランスが最高の
“去勢牛のサーロイン”をチョイス。

生食加工と特別なお肉のカット技法を駆使し、
秘伝のユッケダレで味付けをした、
口の中でとろける食感と濃厚な味わいの
“日本一美味しいサーロイン・ユッケ”が完成いたしました。
1 日 15 食限定です。ぜひご賞味ください。



・30 日間熟成 KINTAN(1980 円)

本来ユッケとは、モモ肉や赤身の固いお肉を細切りにして、
醤油や生姜、ニンニクで味付けをした韓国料理です。
私達は、より美味しいユッケを皆様に提供するために、
お肉は霜降りと旨味のバランスが最高の
“去勢牛のサーロイン”をチョイス。

生食加工と特別なお肉のカット技法を駆使し、
秘伝のユッケダレで味付けをした、
口の中でとろける食感と濃厚な味わいの
“日本一美味しいサーロイン・ユッケ”が完成いたしました。
1 日 15 食限定です。ぜひご賞味ください。



■インフォメーション

神楽坂焼肉 Kintan

住所:162-0825 東京都新宿区神楽坂 1-10-2

電話番号: 03-3260-4129

席数:68 席(2 名席 10、4 名席 1、6 名席 1、4 名個室:6 部屋、6 名個室:1 部屋、8 名個室:1 部屋)

営業時間:<ディナー>【月~金】18:00~23:30(LO 22:45) 【土日祝日】17:00~23:00(LO 22:15)

<ランチ>【月~日】11:30~15:00(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 〒150-0013 渋谷区恵比寿 3-9-3 SILVERADO 1A 2.101
担当 塩崎 英美 E-mail: shiozaki@carnevale.jp TEL:03-3443-2911 FAX:03-3443-2916