



肉
寿
司



KINTAN が『牛肉寿司』をメインに業態リニューアル

『肉寿司 KINTAN コレド室町』

2018年2月9日(金)“肉の日”に特別コースの販売開始！

「肉寿司の肉三味スペシャルコース」8500 円が特別価格 5980 円にて期間限定で販売

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、「肉割烹 KINTAN コレド室町」(東京都中央区日本橋室町 2-2-1 コレド室 1,3F)を「肉寿司 KINTAN コレド室町」と改め、『牛肉寿司』をメインに業態リニューアルいたしました。牛肉本来の美味しさを感じて、部位ごとの味の変化を楽しんで、ちょっとずつ色々召し上がっていただきたいという思いを表現するのにぴったりの料理は、意外にも日本伝統の寿司でした。KINTAN のこだわりをつめこんだ牛肉寿司を 20 種類取り揃えているのは、KINTAN グループの中でもコレド室町店のみです。

【牛肉寿司の肉三味スペシャルコース 12 品】

こだわりの牛肉寿司 4 貫と、KINTAN スペシャリテの”日本一のサーロインユッケ ハーフ&ハーフ™”や 30 日間熟成させた”熟成 KINTAN 串””和牛サーロインのトリュフすき焼き”など贅沢な肉和食も堪能できる「肉三味スペシャルコース」をご用意いたしました。3 月 18 日(日)までの期間限定で、通常 8500 円が 5980 円の特別価格にて販売しています。



【前菜】 季節の前菜 2 種

【牛刺】 日本一のサーロインユッケ ハーフ&ハーフ™

【牛肉寿司】

白タンの昆布×握り / 牛ハツの漬け握り

特上カルビの大トロ寿司 / ファイルのロッシーニ寿司

【焼き】 熟成 KINTAN 串

【サラダ】 スーパーグリーンサラダ

【逸品】 和牛サーロインのトリュフすき焼き

【焼き】 さがりの味噌焼き

【×】 和牛出汁の茶漬け or カリー

【デザート】 季節のデザート

※入荷状況により、内容が変更となる場合がございます。

=====【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
広報 松原 美づき E-mail:m-matubara@carnevale.jp TEL:03-3443-2911 FAX:03-3443-2916



平成 30 年 2 月 9 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

＜牛肉寿司へのこだわり＞ **寿司職人が握る、20 種類の「希少部位の牛肉寿司」**

肉職人であり、寿司職人でもある料理人が腕をふるって、“牛肉寿司”を考案。牛タン、サーロイン、フィレ、ミスジ、三角バラ、ハツ、国産ハラミ等の 10 種以上の希少部位の特徴を見極めて、ありふれた「生・炙り」だけでなく、「漬け・たたき・ゆで」等こだわりの調理法で、そのお肉の美味しさを最大限に引き出しました。シャリは黒烏龍茶をつかって炊いたお米を使うのが KINTAN スタイル。黒烏龍茶には、豊かな香りだけでなく、お肉の脂の消化を助ける効果があります。牛肉のための寿司には、赤酢でも黒酢でもない「黒烏龍茶」が最適と考えました。KINTAN こだわりの 20 種類の牛肉寿司で新たなお肉の楽しみ方を発見していただきたいと思っております。

【 白タンの昆布締め握り 】



国産牛タンを丁寧に昆布締め。牛タンのさくとした食感を感じてください。

【 牛タンの厚トロ寿司 】



ほろほろと口の中でほつれてとろける厚切りのゆでタン。ゆずの香りが爽やかです。

【 牛タンのうなぎ寿司 】



煮込んだ牛タンに蒲焼たれと山椒が、まるでうなぎを思わせる握りです。

【 和牛の雲丹キャビア寿司 】



生雲丹の旨味とキャビアの塩味とサーロインの甘みの組み合わせが最高です。

【 和牛のトリュフ寿司 】



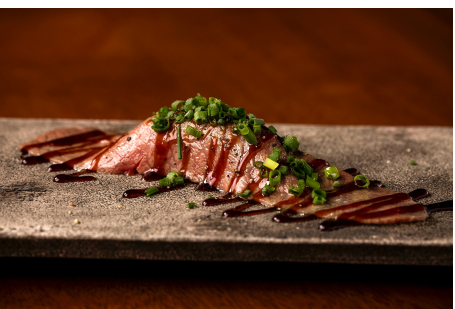
トリュフの風味が、和牛サーロインの甘味とともに贅沢な時間を引き立たせます。

【 魔球 】



時間をかけて可能な限り細かくたたいた和牛肉は、口に入れた瞬間、溶けて消える、まさしく「魔球」です。

【 ミスジの炙り 】



ミスジが覆いかぶさった、豪快な一品です。ツマがより一層お肉のジューシーさを引き立たせます。

【 フィレのロッシェーニ寿司 】



フィレ肉・フォアグラ・トリュフの組み合わせのフランス料理「ロッシェーニ」を寿司で表現しました。

【 “軍艦”大和 】



海苔の代わりにミスジ、和牛たたき、フォアグラ、いくらなどを贅沢につかった最強の名にふさわしい軍艦です。

=====【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 〒150-0013 渋谷区恵比寿 3-9-3 SILVERADO 1A 2.101
広報 松原 美づき E-mail: m-matubara@carnevale.jp TEL: 03-3443-2911 FAX: 03-3443-2916



平成 30 年 2 月 9 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

＜鮮度、安心安全へのこだわり＞ KINTAN の約束「新鮮な生肉を、安心安全に」

現在、肉寿司は安全面から馬肉が主な食材で、牛肉を使った寿司は生肉管理の厳しい衛生検査に合格した焼肉店のみで食べることができます。焼肉 KINTAN など 14 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。また、焼肉 KINTAN で使用している芝浦市場直送の仕入れルートにより、鮮度の高い希少部位を手に入れる事ができます。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。

＜内装へのこだわり＞ 料理人の活気を感じる 10 メートルのカウンター

自慢のカウンターは、1 枚のタモ材無垢板から作り上げた圧巻の長さを誇る 10 メートル。圧倒的な存在感のカウンターと料理人の活気、カウンターで切り出された自慢のお肉と、こだわりの牛肉寿司、美味しいお酒と共に是非ご堪能ください。また、KINTAN の特長でもある完全個室を 4 部屋ご用意しています。最大 18 名様までゆっくりとした空間でくつろぎながら、会食やデート、接待などお客様のニーズに合わせてご利用いただけます。隠れ家的な雰囲気、他のお客様の視線を気にすることなく、上質な牛肉寿司の体験を心ゆくまでお楽しみください。



■インフォメーション

肉寿司肉和食 KINTAN コレド室町

住所:〒130-0022 東京都中央区日本橋室町 2-2-1 コレド室町 1 3F

席数:62 席

(カウンター席:9 席 18 名、4 名席:6 席 24 名、個室:4 部屋)

営業時間:

<ディナー>【月】17:30~21:45(LO 21:00) 【火~土】17:30~22:45(LO 22:00) 【日祝日】17:00~21:45(LO 21:00)

<ランチ> 【月~日】11:00~15:00(LO 14:30)

※価格はすべて税込みです

※当店は中央区区保健所より認定生食用食肉取扱者等設置施設として受理されました。なお、仕入れに関しても同様の認定を受けた卸業者より仕入れをしております。

※メニュー及び売価、営業時間は予告なく変更する場合があります。何卒ご了承ください

=====【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

広報 松原 美づき E-mail:m-matubara@carnevale.jp TEL:03-3443-2911 FAX:03-3443-2916