

## Press Release

牛肉と旬の海鮮が融合した、日本で唯一無二の“牛肉寿司専門店”

牛肉寿司 銀座きんたん

2022年9月23日 リニューアルオープン

**【1日5食限定】**

**和牛ステーキ重と海鮮バラちらし寿司の二段重箱が 1500円**

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、2022年9月23日(金)に牛肉寿司銀座きんたんをリニューアルオープンいたします。リニューアルを記念し“和牛ステーキ重&海鮮バラちらし寿司の二段重箱”(¥1500)を1日5食の限定販売をいたします。



### 牛肉寿司とは？

厳しい衛生基準と保健所の認可を得て、合法的に生食を提供しているKINTAN。私たちがオープンしてから9年間で蓄積した生食肉の部位や味、肉の調理方法・ノウハウと江戸前寿司を融合させた新業態が「牛肉寿司 銀座きんたん」です。最高級和牛と旬の海鮮で四季を感じる牛肉寿司が全30種類。「飛騨牛のタン芯の握り」、「炭焼き飛騨牛のハラミの握り」をはじめとする極上の牛肉寿司。「和牛ユッケと北海道産の雲丹ドック」、「剣先イカと牛タンのXO醤」、「トロにしんと友三角」など寿司職人と肉職人の創造性により生まれた、まったく新しい牛肉寿司を提案します。

リニューアルしたカウンターは樹齢300年超、8メートルある木曾檜の1枚板です。檜舞台のカウンターは8席。新鮮な旬の海鮮と最高級和牛のネタを目でお楽しみいただけます。寿司職人と肉職人が握る、日本で唯一無二の牛肉寿司をご堪能ください。ゆったりとお寛ぎいただける完全個室は4部屋。個室では牛肉寿司の盛り合わせをご用意して、大切な方との極上の時間を提供いたします。

**【1日5食限定】**

**和牛ステーキ重と**

**海鮮バラちらし寿司の二段重箱 ¥1,500**

リニューアルオープンを記念して、牛肉と海鮮を心ゆくまで楽しんでいただける豪華2段重を特別にご用意しました。1時間かけてじっくりローストした和牛の希少部位“とうがらし”と毎日、豊洲市場から仕入れる新鮮な海鮮5種を寿司職人がバランスよく盛り込みます。





■和牛ユッケと北海道産の雲丹ドック

雲丹は北海道の蝦夷馬糞、海苔は有明の一番海苔を特別に薄くあしらえて歯切れの良さを追求しています。雲丹の下には黒毛和牛シンタマを生食加工してユッケにしました。海と山の宝物を豪快に頬張りながらお召し上がりください。



■剣先イカと牛タンのXO 醤

山口県産の剣先イカの中には牛タンが。1週間塩漬けにした牛タンを高温で火入れして、一つ一つ丁寧に手でほぐしてコンビーフを作ります。干し貝柱、唐辛子、香味野菜と一緒に漬け込んだ自家製のXO醤を鑄込んでいます。



■トロにしんと友三角

北海道産の脂がのった“トロにしん”。細かい小骨をすべて抜いて食べやすく包丁を入れています。和牛の赤身の希少部位の友三角は提供の3時間前からゆっくりと漬け込み、にしんに合うよう柔らかい味に仕上げています。



■10日間熟成の大間の大トロ握り

氷温で0~1度に保ち、ゆっくりと熟成を進行させます。水分が抜けて熟成の旨味が増したマグロは和牛にも劣らない味に仕上がります。



■炭焼き飛騨牛のハラミの握り

新鮮な飛騨牛ハラミの周りを炭火で豪快に焼き上げます。インドネシア、バリ島の天然塩で味付けをして、歯応えと食感を存分に楽しんで頂きます。



■飛騨牛のタン芯の握り

岐阜県から独自のルートを使用し新鮮な飛騨牛タンを入荷しています。タンの中心部だけを使用し、8時間低温調理し、常温で4時間ゆっくり冷まします。肉に負担をかけないように半日寝かせて旨味を引き出しています。極上の牛タンです。

【牛肉寿司 銀座きんたんの3つの特徴】

① 牛肉と旬の海鮮の牛肉寿司が全30種

“飛騨牛のタン芯握り”をはじめとする極上の牛肉寿司と“和牛ユッケと北海道産雲丹の雲丹ドック”など最高級和牛と旬の海鮮で四季を感じる牛肉寿司が全30種類。お料理と共に“音”、“香”、“美”を全身でお楽しみください。

② 厳選したシャリと寿司酢

牛肉寿司のシャリは能登ひかりとササニシキの独自配合です。米粒の大きさが違うものをブレンドすることで口中でほどけます。また肉と魚は食感が異なるので、大きさの違う米を配合することで余韻を残すことをこころがけました。シャリ酢はバルサミコ酢、リンゴ酢、赤酢、米酢の4種類を独自配合しています。お肉と相性のいい酢と、魚と相性がよく切れのいい酢を組み合わせることで、肉と魚に調和するシャリが完成しました。

③ 天然木曽檜のカウンター

天然木曽檜のカウンターは樹齢300年超の1枚板。「檜舞台」で極上の牛肉寿司をご堪能ください。



## ◆天然木曽檜

リニューアルに向けてオーナー自ら長野県塩尻市の木曽郡檜川村まで足を運び、大小様々な木曽檜を目で見て、手で触れ、薫りを確かめながらセレクトいたしました。木曽檜は色や強度など全ての品質で満点。「世界に誇れる最優良材料」、「世界一の木材」と言われております。木曽檜は、江戸時代には尾張藩の直轄領として、明治になって帝室林野庁のものとなり、戦後は林野庁になって、今も国有林として継続しています。

国が管理している山林を国有林、そこから出材する木材を官材と言います。  
これに対して一般の人の持っている山林(民有林)からの出材木は民材と言うそうです。

牛肉寿司 きんたんの天然木曽檜のカウンターは官材です。しかも、樹齢300年超の長尺物の最高品質。日本語では、自分の手腕を人々に見せる晴れの場所を「檜舞台」といいますよね？  
本当は歌舞伎と能楽に使われる舞台だけを「檜舞台」と言うそうです。本物の檜舞台は木曽で産出する木曽檜の柱目の長材だけで造られます。現在の国立劇場、歌舞伎座、能楽の舞台は木曽檜だけで造られています。

この木曽檜のカウンターを使ってお店を開く喜びを胸に噛みしめつつ、働く料理人たちの「檜舞台」を1日も早く皆様にお見せしたいと思えます。

## 牛肉寿司きんたん

- ・住所:東京都中央区銀座 8-2-16 FPG links GINZA Corridor3F
- ・TEL:03-6891-1129
- ・席数:36席(天然木曽檜のカウンター8席 / 完全個室4部屋)
- ・営業時間:ランチタイム 12:00~15:30 / ディナータイム 18:00~23:30
- ・定休日:月曜日・年末年始



## 【株式会社カルネヴァーレ / KINTAN について】

株式会社カルネヴァーレは、都内18店舗・神奈川県に1店舗を展開しています。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  
焼肉 KINTAN、しゃぶしゃぶ KINTAN、割烹金舌、THE KINTAN STEAK、天空焼肉 星遊山を展開しています。

※URL:<http://carnevale.jp>

