

焼肉 KINTAN10 周年記念 焼肉 KINTAN の新シグニチャーメニュー “日本一美味しい KINTAN トリプルユッケ™” 新登場

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、2023年12月1日(金)より、焼肉 KINTAN の新シグニチャーメニュー“日本一美味しい KINTAN トリプルユッケ™”を販売開始いたします。



■焼肉 KINTAN の看板メニュー“日本一のサーロイン・ユッケ半分&半分™”がリニューアル!

焼肉 KINTAN ではこれまで、生食加工と特別なお肉のカット技法を駆使し、秘伝のタレで味付けし、口の中でとろける食感と濃厚な味わいの“日本一のサーロイン・ユッケ半分&半分™”を販売してまいりました。

2023年に焼肉 KINTAN は10周年を迎えました。約10年間、累計販売数48万食、看板商品として KINTAN を支えていたサーロイン・ユッケを、次の10年も楽しんでいただきたい、そんな想いで日本一のサーロイン・ユッケをリニューアルし“日本一美味しい KINTAN トリプルユッケ™”の販売を開始いたしました。

リニューアルした“日本一美味しい KINTAN トリプルユッケ™”に使用するお肉は、これまでのサーロインに加え、新たに希少部位のイチボとランプの2種類を追加いたしました。肉の部位や厚さによる味わいや食感、口どけの違いをお楽しみいただけます。

イチボは牛一頭から2~4kg程度しか取れない希少部位で、しっとり柔らかい部位です。口に入れた瞬間のまるで中トロのような口どけと、肉肉しさの両方を感じられる厚みを試行錯誤し、オリーブオイルと旨味成分がたっぷり含まれたオリジナル配合の塩のシンプルな味付けで肉本来の旨味を感じられるユッケに仕上げました。ランプはさっぱりとした赤身肉です。サーロインと同様に特別なカット技法で極薄切りに。自家製のネギダレで味付けし、香ばしいネギの風味とランプの柔らかな口当たりをお楽しみいただけます。

“ランプ”と“イチボ”、“日本一のサーロイン・ユッケ”が少しずつ、1皿で3度楽しめる欲張りメニューです。

=====【取材・掲載に関するお問い合わせ】=====



■“日本一美味しい KINTAN トリプルユッケ™”が握りでも楽しめる



和牛トロにぎり 3 貫盛り合わせ ¥1,980



ランプのさっぱり赤身トロにぎり
¥780

イチボの中トロにぎり
¥880

サーロインの大トロにぎり
¥980

“日本一美味しい KINTAN トリプルユッケ™”の販売を記念して、牛肉寿司もリニューアルいたしました。ランプ・イチボ・サーロインの 3 種の部位をトロ・中トロ・大トロに見立て、部位や厚さによる口どけの違いをお楽しみいただけます。

- ランプのさっぱり赤身トロにぎり・・・肉の旨味を引き立てる甘口醤油と、さわやかな辛味の西洋わさびでさっぱりとお召し上がりいただけます。
- イチボの中トロにぎり・・・しっとり柔らかく、表面だけを火入れしたイチボです。シャリに合うように旨味成分がたっぷり含まれたオリジナル配合の塩のみでお召し上がりいただけます。
- サーロインの大トロにぎり・・・とろける食感のサーロインを割り下地でさっと湯引きします。まるで大トロのような濃厚さをお楽しみいただけます。

〈生食用牛肉の販売にあたり〉

■鮮度・安心安全へのこだわり

現在、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。焼肉 KINTAN など 20 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 で使用している独自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。

=====【取材・掲載に関するお問い合わせ】=====



■“日本一美味しい KINTANトリプルユッケ™”が食べられるコース

リッチコース

¥10,500

KINTAN新名物のユッケと30日間熟成KINTAN、
黒毛和牛が堪能できる一番人気のコースです



- 前菜 -

キムチ3種盛り合わせ

- 肉刺し -

日本一美味しいKINTANトリプルユッケ™
～サーロイン&イチボ&ランプ～

- 先肉 -

30日間熟成 KINTAN
PRIMEハラミ

- サラダ -

玉締めしぼり胡麻油とサラノバレタスの
チョレギサラダ

- タレのお肉 -

黒毛和牛 ミスジ
黒毛和牛 上カルビ
黒毛和牛 シンタマ
黒毛和牛 厳選赤身

- 箸休め -

氷結冷麺

- メのお肉 -

黒毛和牛 さぶとんの焼きすきやき

- お食事 -

トマトすき焼きの石焼チーズリゾット
(※フォアグラとトリュフの石焼ビビンバに変更可能)

- スイーツ -

ブラッドオレンジとカシスのグラニテ

10th Anniversary
スペシャルコース

¥14,000

新名物のユッケ、シャトーブリアン、ホルモンなど
9種のお肉が楽しめる10周年ならではの特別なコースです



- 前菜 -

キムチ3種盛り合わせ/生雲丹のフラン

- 肉刺し -

日本一美味しいKINTANトリプルユッケ™
～サーロイン&イチボ&ランプ～

- 先肉 -

ブラチナタン/PRIMEハラミ

- サラダ -

玉締めしぼり胡麻油とサラノバレタスの
チョレギサラダ

- タレのお肉 -

黒毛和牛 さぶとんの焼きすきやき

- 箸休め -

氷結冷麺

- 塩のお肉 -

黒毛和牛 シャトーブリアン
黒毛和牛 トモサンカク

- スープ -

秘伝 ユッケジャンスープ

- 国産牛ホルモン -

テッチャン/コブチャン
ギアラ/天肉

- スイーツ -

季節の搾りたてフレッシュジュース

=====【取材・掲載に関するお問い合わせ】=====



■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・2 階
- ・六本木焼肉 Kintan 港区六本木 6-1-8 六本木グリーンビル 2 階
- ・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 B1 階
- ・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 B1 階
- ・麻布十番焼肉 Kintan 港区麻布十番 1-9-2 ユニマット麻布十番ビル 1・2 階
- ・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 PARCO7 階
- ・横浜焼肉 kintan 横浜市西区南幸 1-1-1 NEWoMan 横浜 10 階

【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™、骨付きKINTANミスジが好評です。

※URL:<http://kintan.restaurant/>

【株式会社カルネヴァーレについて】

株式会社カルネヴァーレは、都内20店舗・神奈川県に1店舗、福岡県に1店舗を展開しています。

焼肉KINTAN、しゃぶしゃぶKINTAN、割烹金舌、THE KINTAN STEAK、天空焼肉 星遊山、CBCを展開しています。※URL:<https://carnevale.jp>

=====【取材・掲載に関するお問い合わせ】=====