



## 焼肉 KINTAN が新業態を日本橋にオープン 『肉割烹 KINTAN コレド室町』

### 2017年3月31日(金)にグランド・オープン！

～名物は“和牛の大トロ 三角バラ”と“キャビア、トリュフ、雲丹”で作った「世界一の KINTAN ユッケ」～

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31日(金)に新業態の肉割烹 KINTAN1号店となる「肉割烹 KINTAN コレド室町」(東京都中央区日本橋室町 2-2-1 コレド室町1 3階)をオープンいたします。



『肉割烹 KINTAN』は、肉の部位や味、食感を知り尽くした KINTAN の料理人の目利きで選んだお肉を「生・焼き・炙り・揚げ・湯引き」と5つの調理法を駆使して作るお肉の創作料理が味わえる新業態です。お肉は芝浦の取引先と提携し、調理に最も適した脂と旨味を持った“新鮮な去勢肉”を厳選して使用しております。

名物は希少部位の三角バラを生食にして、キャビア、黒トリュフ、雲丹を加えた贅沢なユッケ、「世界一の KINTAN ユッケ」。専用熟成庫で30日間ドライエイジングした、KINTAN のスペシャリテ「熟成 KINTAN 焼き」は香りと食感が特長です。タン1本から400gしか取れない芯の部分を贅沢に切り出し湯引きした「極上のプラチナタン」、お客様の目の前で焼き上げる「国産牛の極上レバテキ」も、お酒とともに召し上がりいただきたい逸品です。

店内は白と黒を基調色に、和と洋の様々な素材を使い、洗練された大人の空間です。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、自慢の肉と美味しいお酒と共に、是非ご堪能下さい。ビジネスシーンでのご利用も想定し、最大18名様まで収容可能な完全個室を4部屋ご用意。接待や会食、大切な人とお食事、ご家族でのハレの日など様々なシーンで安心してご利用いただけます。日本橋は、平日はビジネスパーソン、週末は外国人観光客など老若男女問わず多くの人で賑わう街です。KINTAN は、このますます活気を帯びる日本橋に「お肉で元気を、活力を与えたい」と考え、地域の皆様に愛されるお店作りを目指して参ります。

#### ■肉割烹 KINTAN コレド室町の特徴■

- ①キャビア、黒トリュフ、雲丹と生食加工した希少部位の三角バラを使用した「世界一の KINTAN ユッケ」
- ②専用熟成庫で30日間ドライエイジングした、香りと食感が特長の「熟成 KINTAN 焼き」
- ③「国産牛の極上レバテキ」はお客様の目の前で焼くライブ感溢れる一皿です
- ④お肉と相性抜群なフルボディ「マルシリアーナ 2006」を限定入荷。グラスでもリーズナブルにお楽しみいただけます
- ⑤1枚のタモ材無垢板から作り上げた10メートルのカウンター席と、最大18名様まで収容可能な個室を4部屋ご用意

=====【取材・掲載に関するお問い合わせ】=====





平成 29 年 3 月 31 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

## 【肉割烹 KINTAN 肉メニュー】

世界一の KINTAN ユッケ 3,680 円



三角バラの牛刺しに高級食材のキャビア、黒トリュフ、根室産の雲丹にからすみをトッピング。文字通り世界一高級なユッケです

牛刺しの 3 点盛り合わせ 1,880 円



中トロは“和牛サーロイン”、大トロは“霜降り”の三角バラ”、赤身は“牛ハツ”。味と食感の違う部位を盛り合わせた牛刺し盛りです

熟成 KINTAN 焼き 1,980 円



30 日間熟成した名物の“熟成 KINTAN”は厚切りの串焼きとスライス。熟成香と独特の風味、食感をご堪能ください

国産牛のレバテキ 1,680 円



国産牛の新鮮なレバーを磨きあげ、1頭から900gしか取れない希少部位だけ厳選使用。お席で焼くライブ感をお楽しみください

国産牛ハラミの焦し焼き 2,280 円



入手困難な国産牛のハラミを職人が表面を焦がす様にしっかり火入れしました。熱があるうちに、頬張る様にお召し上がりください

極上のプラチナタン 1,880 円



タン1本から400gしか取れないタン芯の部分だけを贅沢に切り出して湯引きしました。特長は素材の持つ極上の風味と食感です

## 【肉割烹 KINTAN のコースメニュー】

逸品から自慢のお肉料理をご堪能いただけるコースメニューを3種類ご用意しております。

### ■肉割烹コース 5,980 円(全 7 品)

自慢の「熟成 KINTAN 焼き」、「肉刺し 3 点盛り」をはじめ肉割烹のメニューをカジュアルに楽しめるコースです。

### ■肉ざんまいコース 7,980 円(全 10 品)

生肉をはじめ、焼き、湯引き、揚げ、炙りの肉料理が堪能できる、“肉ざんまい”の一語に尽きるコースです。

### ■肉福コース 9,800 円(全 10 品)

KINTAN 肉割烹のフルコースは厳選した特別なお肉をご提供します。極上な“肉福”の時間を心ゆくまでご堪能ください。



※写真はイメージです

=====【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

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



平成 29 年 3 月 31 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

## 【店内の紹介】

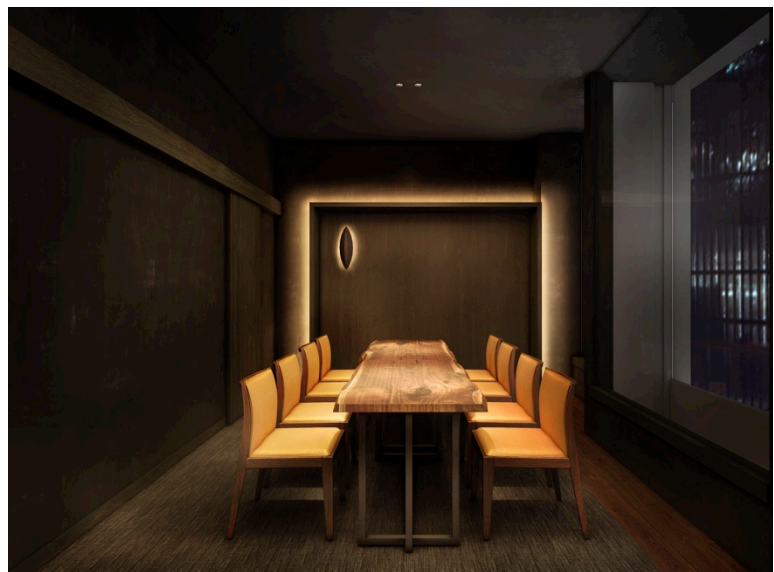
### ■料理人の活気を感じる自慢のカウンター席は圧巻の10メートル

肉割烹 KINTAN は“大人が集う高級肉居酒屋”がテーマの新しいお店です。活気溢れるカウンター席とテーブル席は白、落ち着いて寛げる個室は黒で表現し、上質で洗練された空間を白と黒を基調に作り上げました。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、厨房内の羽釜で作り上げ供される炊き立ての美味しいお米。カウンターで切り出された自慢の肉と美味しいお酒と共に、是非ご堪能下さい。

また KINTAN の特長である完全個室を4部屋ご用意しています。2名様から最大18名様まで、ゆったりとした空間で寛ぎながら、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、他のお客様からの視線を気にする事無く、上質な肉割烹の体験を心ゆくまでお楽しみください。



白を基調にした自慢のカウンター席は1枚のタモ材無垢板から作り上げた10メートル。9席ご用意しております。



黒を基調にした完全個室は4部屋。ルームチャージは3,500円～日本橋の街並も一望できる落ち着いた空間です。

### ■インフォメーション

#### 肉割烹 KINTAN コレド室町

住所: 〒103-0022 東京都中央区日本橋室町 2-2-1 コレド室町 13 階

席数: 62 席(カウンター席: 9、2~6 名席: 6、個室 4 部屋)

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

<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。

※営業時間は予告なく変更する場合があります。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

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