

—大人気企画 思う存分“お好きなだけ”食べ放題—
ブランド肉の食べ放題「葡萄牛と梅里豚のグリル」
ホテルウイングプレミアム東京四谷とテンザホテル仙台ステーションで同時開催

株式会社ミナシア（本社：東京都千代田区、代表取締役：下嶋一義）が運営するホテルウイングインターナショナルプレミアム東京四谷およびテンザホテル・仙台ステーションでは、館内レストランにて、ブランド肉の食べ放題「葡萄牛と梅里豚のグリル」（ディナータイム限定）を2023年4月1日（土）～6月4日（日）まで開催いたします。大人気の無限食べ放題企画！今回は葡萄牛と梅里豚のグリルが食べ放題になります！しっとり柔らか、切りたてのお肉を思う存分“お好きなだけ”お召し上がりいただけます。



店内でシェフが焼き上げた葡萄牛と梅里豚は、しっとりとしていて柔らかく、噛めば噛むほど肉の旨みを楽しめます。今回は、葡萄牛と梅里豚のグリルが食べ放題！オーストラリア産の「葡萄牛」は、葡萄の絞り粕が配合されたエサを食べて育った味わい深く柔らかい肉質のブランド牛です。また、茨城県生まれの「梅里豚（ばいりとん）」は、きめ細やかで柔らかな肉質、すっきりとした良質な甘みの脂身が特徴のブランド豚です。一般的な三元豚に比べ、脂身にオレイン酸を多く含み、保水性が高いのでしっとりともみずみずしく柔らかい肉質。豚肉本来のしっかりとした旨みを残しながらもすっきりとした後味を楽しめます。

また今回、イタリアを代表する肉料理に合うご当地ソースを中心に、グリルにマッチした9種類のソースをご用意いたしました。個性あふれるソースで味を変えれば、無限に食べられてしまうこと間違いなし！

お肉を思う存分に頬張り、味のイタリア旅行をお楽しみください。

※食べ放題となる肉は、仕入れ状況により変更になる場合もございますので予めご了承ください。

<イタリアを巡るソースバー（9種類）> ※セルフサービス

アラビアータ、レモンソース ナポリ風、バルサミコ、クワトロチーズ、黒トリュフ、ジェノベーゼ、ホースラディッシュ、プッタネスカ、イタリア産岩塩

イタリアを巡るソース

<p>アラビアータ</p> <p>太陽の恵みをたっぷり受けたトマトをカラブリア産の唐辛子、ニンニクを使用した刺激的なソース</p>	<p>レモンソース ナポリ風</p> <p>カンパーニア州、ナポリの名物レモンを皮ごと使用した定番ソース</p>	<p>バルサミコ</p> <p>10年熟成の高級バルサミコを酸味を活かしさっぱりとお召し上がりいただけるソースです</p>
<p>クワトロチーズ</p> <p>イタリアといえばこの食材は欠かせない濃厚ながつり系ソース。</p>	<p>黒トリュフ</p> <p>イタリアといえば三大黒トリュフ産地として有名ですがあえて和のテイストで香り豊かなソース</p>	<p>ジェノベーゼ</p> <p>爽やかなバジルとナッツ、パルメザンチーズを混ぜ合わせ風味豊かなソースに仕上げました</p>
<p>ホースラディッシュ</p> <p>爽やかな香りが食欲をそそり日本ワサビにはない深みのある芳醇なソース</p>	<p>プッタネスカ</p> <p>フレッシュなトマトソースにケッパーアンチョビ、オリーブを刻み煮込んだイタリアではポピュラーなソース</p>	<p>イタリア産岩塩</p> <p>トスカーナ州原産のほんのり甘いリグーリア海の天然塩</p>

■ブランド肉の食べ放題「葡萄牛と梅里豚のグリル」 概要

<東京>

- ・場所 ホテルウィングインターナショナルプレミアム東京四谷 1階「BistroW」
- ・期間 2023年4月1日(土)～6月4日(日) 17:00～21:00 (ラストオーダー 20:30)
- ・料金 葡萄牛と梅里豚のグリルの食べ放題
お一人様 2,900円(税込)、未就学児 1,450円(税込)
2時間飲み放題 おひとり様：1,500円(税込)
(生ビール、スパークリングワイン1種、赤白ワイン各2種、カンパリとカシス(ソーダ割・ウーロン茶割など)、ソフトドリンク各種)
ソフトドリンクのみ2時間飲み放題：750円(税込)
- ・内容 2種類の肉(葡萄牛と梅里豚のグリル)食べ放題
一皿目は2種盛り合わせ(葡萄牛150g、梅里豚100g)をご提供。
2皿目よりバイオーダーとなります。(オーダー用紙に枚数を記入し注文してください)
サラダやオードブル、パスタやピザなど豊富なアラカルトメニュー(別料金)もごございます。
- ・予約 WEBサイト：<https://www.hotelwing.co.jp/yotsuya/restaurant/>



【店舗概要】

名 称 : BistroW 東京四谷

住 所 : 〒160-0004 東京都新宿区四谷 3-14-1

ホテルウィングプレミアム東京四谷 1 階

交 通 : 地下鉄丸の内線「四谷三丁目駅」より徒歩 2 分

営業時間 : ご朝食 7:00~10:00 (ラストオーダー9:30)

ランチ 11:30~15:00 (ラストオーダー14:30)

ディナー 17:00~21:00 (ラストオーダー20:30)

電 話 : 03-5360-1078

公式サイト : <https://www.hotelwing.co.jp/yotsuya/restaurant/>



<仙台>

・場所 テンザホテル・仙台ステーション 2 階「TrattoriaW 仙台店」

・期間 2023 年 4 月 6 日 (木) ~6 月 3 日 (土) の木・金・土のみ
17:30~22:00 (ラストオーダー 20:30)

・料金 牛ロースと梅里豚のグリルの食べ放題

お一人様 2,900 円 (税込)、未就学児 1,450 円 (税込)

2 時間飲み放題 おひとり様 : 1,500 円 (税込)

(生ビール、スパークリングワイン 1 種、赤白ワイン各 2 種、カクテル、ソフトドリンク各種)
ソフトドリンクのみ 2 時間飲み放題 : 750 円 (税込)

・内容 2 種類の肉 (牛ロースと梅里豚のグリル) 食べ放題

一皿目は 2 種盛り合わせ (牛ロース 150g、梅里豚 100g) をご提供。

2 皿目よりお席でオーダーとなります。

サラダやオードブル、パスタやピザなど豊富なアラカルトメニュー (別料金) もございます。

・予約 022-299-5213 (レストラン直通)

【店舗概要】

名 称 : TrattoriaW 仙台店

住 所 : 〒983-0852 宮城県仙台市宮城野区榴岡 4-6-28

テンザホテル・仙台ステーション 2 階

交 通 : JR「仙台駅」東口より徒歩 5 分

営業時間 : ご朝食 7:00~10:00 (ラストオーダー9:30)

ランチ 11:30~14:30 (ラストオーダー14:00)

ディナー 17:30~22:00 (ラストオーダー20:30)

ディナー営業は毎週木・金・土のみ

電 話 : 022-299-5213

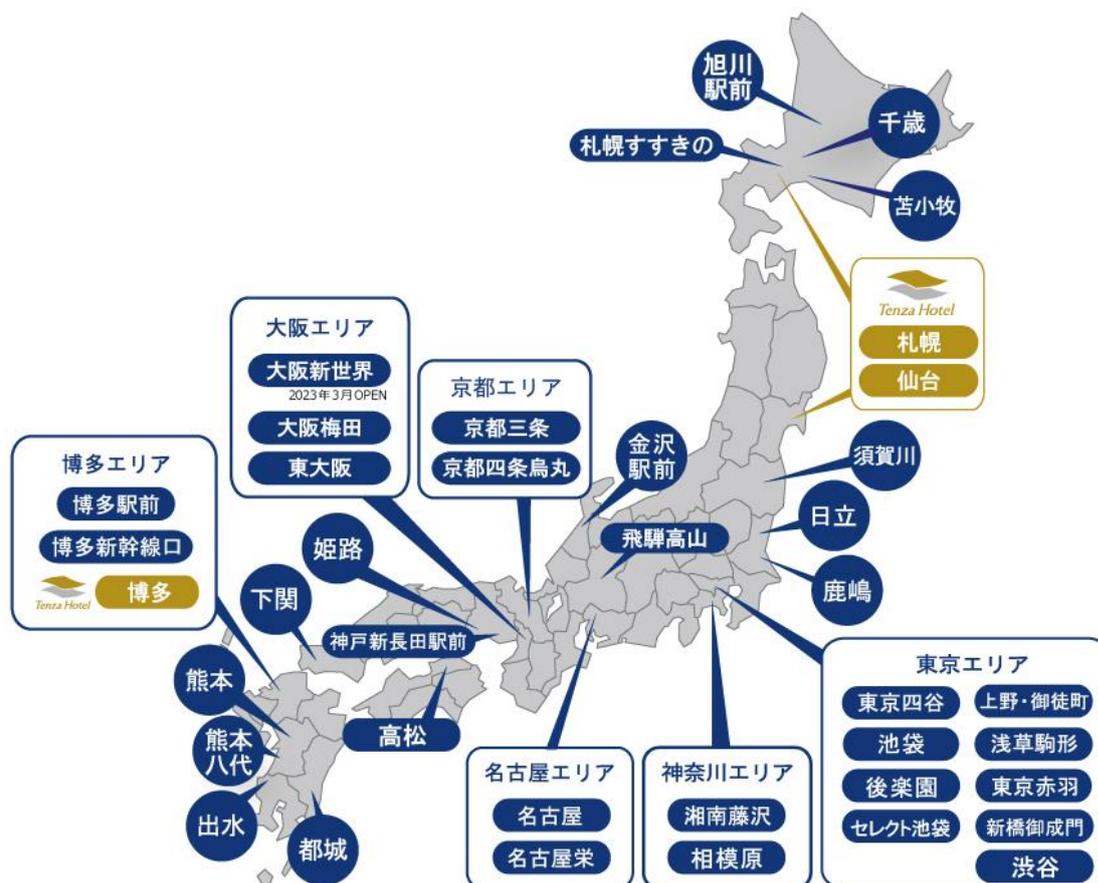
公式サイト : <https://www.tenzahotels.jp/sendai/restaurant/>



【株式会社ミナシアについて】

当社では、「ホテルウィングインターナショナル」、「ホテルウィングインターナショナルプレミアム」、「ホテルウィングインターナショナルセレクト」「テンザホテル」の4ブランドを展開し、現在40店舗／5,294室を運営しています。(2023年3月28日時点)
心温まる我が家のようなおもてなしでお迎えし、地域に愛されるホテル運営を目指します。

<2023年8月 ホテルウィングインターナショナル静岡 オープン予定>



会社名：株式会社ミナシア (minacia co., ltd.)

所在地：東京都千代田区神田小川町 1-2 風雲堂ビル 3 階

創業：2001年6月1日

代表者：代表取締役社長 下嶋一義

事業内容：ホテル・レストランの経営、企画、運営ならびに管理

ホテル・レストランの運営に関するコンサルティング業務

U R L： <https://minacia.jp/>

【この件に関する問い合わせ先】
株式会社ミナシア マーケティング部 青木
TEL 03-3255-8888 / MAIL aoki@hotelwing.co.jp