

一人一鍋のしゃぶしゃぶ専門店「しゃぶしゃぶ山笑ふ」より
厳選した黒糖と醤油が香ばしく食欲そそる極上の焼きすきが新登場！



※上記「焼きすき」イメージ

株式会社ベイクルーズ（本社：東京都渋谷区、取締役CEO：杉村 茂）が運営する、一人一鍋のしゃぶしゃぶ専門店「しゃぶしゃぶ山笑ふ」は、厳選した素材の旨味を味わえる「焼きすき」を2023年10月1日（日）から全3店舗にてご提供いたします。

「焼きすき」で使用している調味料は、南国の太陽が育んだサトウキビが原材料の〈粉黒糖〉と、国産の丸大豆を使用し昔ながらの木桶で職人が丁寧に手作業でつくる〈湯浅醤油〉です。〈湯浅醤油〉は、厳寒の冬に仕込み、天然の杉樽でじっくり熟成させることにより濃厚で香り豊かな醤油になります。焼いたお肉に絡める卵は、クセがなく濃厚な味わいが特長の〈竹鶏たまご〉をご用意しました。全ての材料にこだわりを持ち、国内各地よりお取り寄せています。

お肉の部位は希少な特選リブローズとなります。お肉の種類は〈山形黒毛和牛〉と〈松阪牛〉の2種類をご用意しています。「山形黒毛和牛焼きすき」は、山形黒毛和牛2枚（120g）税込5,280円、「松阪牛焼きすき」は、松阪牛2枚（120g）税込み7,480円です。また、追加でお肉の注文も承っています。追加の場合は、山形黒毛和牛1枚で税込み2,200円、松阪牛1枚で税込み3,300円です。（1枚あたり60g）ディナーの時間帯のみのご提供となります。単品の追加メニューとなりますので通常のコースメニューと一緒にご注文ください。

ご注文をいただいてから焼きすき用の鉄板をご用意して、お客様の目の前で焼き上げます。熱々の鉄板の上に〈粉黒糖〉と〈湯浅醤油〉の香ばしい香りが広がり、更に、焼きたてのお肉の香りが混ざった香りは食欲を掻き立てられます。宮城県から取り寄せた〈竹鶏たまご〉の黄身に絡めてお召し上がりください。

【報道関係者の皆様からのお問い合わせ先】

株式会社ベイクルーズ FLAVORWORKS PR 伊藤

E-mail : yuki-ito-a@baycrews.co.jp Mobile : 080-3502-1640(直通) Tel : 03-5728-4616(代表)

■「焼きすき」商品詳細



※上記「山形黒毛和牛焼きすき」イメージ

・山形黒毛和牛焼きすき

山形黒毛和牛2枚(120g) 4,800円 (税込み5,280円)

追加：1枚2,000円 (税込み2,200円)

・松阪牛焼きすき

松阪牛2枚 (120g) 6,800円 (税込み7,480円)

追加：1枚3,000円 (税込み3,300円)

※ディナーの時間帯のみのご提供となります。

※単品の追加メニューとなります。



※上記「焼きすき」イメージ

■ご予約方法のご案内

各店舗の電話にて、ご予約を承っております。
また、以下の各店舗の食べログからもネット予約が可能です。

表参道店：<https://tabelog.com/tokyo/A1306/A130602/13191836/>

銀座店：<https://tabelog.com/tokyo/A1301/A130101/13215435/>

名古屋ラシック店：<https://tabelog.com/aichi/A2301/A230103/23063628/>

【報道関係者の皆様からのお問い合わせ先】

株式会社ベイクルーズ FLAVORWORKS PR 伊藤

E-mail：yuki-ito-a@baycrews.co.jp Mobile：080-3502-1640(直通) Tel：03-5728-4616(代表)

■「しゃぶしゃぶ山笑ふ」とは

厳選された産地の肉と季節ごとの旬の野菜を、匠の技を集結させたこだわりの空間でお楽しみいただける、“一人しゃぶしゃぶ”専門店です。

日本独自の食文化であるしゃぶしゃぶを、“一人しゃぶしゃぶ”で楽しんで頂くために、O型のカウンター席を中心に、一人に一鍋ずつご用意しています。伝統工芸の「曲げわっぱ」やオリジナルの銅鍋、掛川手織葛布の「のれん」など、各所に匠の技を体験出来るしつらえを施した空間でお迎えます。



Instagram : https://www.instagram.com/yama_warau.jp/
公式HP : <https://flavorworks.co.jp/bland/yamawarau.html>
オンラインショップ : <https://baycrewsfood.base.ec>

■店舗情報

- 表参道店 住所：東京都渋谷区神宮前4-9-4 2F TEL：03-5413-3967
営業時間：ランチ11:00～15:45(L.O.15:00)／ディナー17:30～22:00(L.O.21:00)
- 銀座店 住所：東京都中央区銀座3-8-4 TEL：03-5524-2981
営業時間：モーニング6:30～10:00(L.O.9:30)／ランチ11:00～15:00(L.O.14:30)
ディナー 17:00～22:00(L.O.21:00)
- 名古屋ラシック店 住所：愛知県名古屋市中区栄3-6-1 ラシック8F TEL：052-259-6750
営業時間：平日ランチ11:00～15:00(L.O.14:30)／ディナー17:00～23:00(L.O.21:30)
土日祝11:00～23:00(L.O.21:30)※館に順ずる
※10/1より営業時間が以下に変更となります。
営業時間：平日ランチ11:00～15:00(L.O.14:30)／ディナー17:00～22:00(L.O.21:00)
土日祝11:00～22:00(L.O.21:00)※館に順ずる

■会社概要

〈株式会社ベイクルーズ〉

設立：1977年7月22日

代表取締役会長：窪田 祐

取締役CEO：杉村 茂

本社所在地：東京都渋谷区渋谷1-23-21

事業内容：レディース・メンズのトータルファッションの企画・製造・販売・直营店の運営、飲食店の運営、インターネット通販サイトの運営、及び家具の販売

グループ会社：株式会社LADUREE JAPON、株式会社WILL WORKS、株式会社ル・プチメック、台湾貝肯士股份有限公司、Foodies USA, Inc.

HP：<http://www.baycrews.co.jp/>

飲食展開ブランド：J.S. PANCAKE CAFÉ／J.S. BURGERS CAFÉ／J.S. FOODIES／LUKE'S／RITUEL／CITYSHOP／しゃぶしゃぶ 山笑ふ／BOUL'ANGE／RoastedCOFFEE LABORATORY／FLIPPER'S／HI-CACAO CHOCOLATE STAND／eggslut／咖喱屋ボンゲー／おむすび ごつつ食べなはれ／親子丼 ごつつ食べなはれ／お弁当 ごつつ食べなはれ

オンラインショップ：BAYCREW'S FOOD MARCHE <https://baycrewsfood.base.ec>

【報道関係者の皆様からのお問い合わせ先】

株式会社ベイクルーズ FLAVORWORKS PR 伊藤

E-mail：yuki-ito-a@baycrews.co.jp Mobile：080-3502-1640(直通) Tel：03-5728-4616(代表)