

本日12月15日、 肉好きにはたまらない!窯焼きステーキ&バル 「GROVE」が恵比寿にグランドオープン

~肉を知り尽くした Edge だから叶う、圧倒的なコストパフォーマンス~



Tボーンステーキ500g&窯焼きステーキ3種盛りが12/30まで10%OFF

昨年、紀尾井町にステーキハウス「NoMad Grill Lounge」をオープンして話題となった株式会社 Edge は、2017年12月15日に、窯焼きステーキ&バル「GROVE(グローブ)をオープン致します。

会社帰りに1杯!2軒目に1杯!もちろんココでじっくりと時間を過ごすこともできる、気軽な絶品肉バルの誕生です。

<GROVE おすすめポイント>

- ① ステーキハウス「NoMad Grill Lounge」を運営するEdge 渾身の本格的肉バル!
- ② 高温の窯で皿ごと焼き上げるステーキハウススタイル!
- ③ 表面カリッとクリスピー、中はレアにジューシーな完璧な焼き加減!
- (ランチハラミステーキ 200g ¥1,000/ディナーTボーンステーキ 500g ¥3,980)
- ④ 全25種類、¥280からの豊富なタパス料理の数々!
- ⑤ 生ビール¥580、サワー¥480、ハイボール¥480、グラスワイン¥480からの圧倒的なコストパフォーマンス!



お酒が止まらない!!

【Dinner MENU例】

ークイックタパスー

イタリア産グリーンオリーブ ¥280 / ひよこ豆のモロッコ風ディップ ¥380 / パテドカンパーニュ ¥780 ― 冷たいタパス―

生マッシュルームとパルミジャーノのサラダ ¥480 / 厚切りイベリコベーコンのポテトサラダ ¥580 一温かいタパス―

オクラのペペロンチーノ ¥380 / ゆで上げブロッコリーと釜揚げシラス ¥480 / ラムチョップグリル(1本) ¥680 一揚げ物一

ヤゲン軟骨のスパイシーフリット アイオリソース ¥380 / 半熟卵と100%ビーフのメンチ ¥880 — サラダー

チキンとパクチーのサラダ ¥780 / ケイジャンシュリンプとアボカドのシーザーサラダ ¥980 ― 窯焼き―

牛タン(120g)¥1,180 / フィレ(120g)¥1,980 / 窯焼きステーキ3種盛り(400g)¥2,980 ーピッツァ、パスター

クラシックアメリカンピッツァ ¥1,480 / 魚介とキノコのパクチージェノベーゼ ¥1,080 他

窯焼きステーキ&バル grove(グローブ)

住所: 東京都渋谷区恵比寿南1-11-2 2F

電話番号: 03-6412-7705

営業時間: ランチ 11:30~14:30(L.O.)/ディナー17:00~23:00(L.O.22:00)

土日祝→11:00~23:00(L.O.22:00)

席数: 38席(テラス 5席)

メニュー: ランチ ¥1,000~/ディナー 客単価 ¥4,500

URL: grove-cafe.net

<報道関係者様問合せ先> 担当:関 早保子 seki.saho@gmail.com / 090-2476-0104