



焼肉 KINTAN の新業態

2025年9月12日 高輪ゲートウェイ ニュウマン高輪 28階

「焼肉 Bovin d'Or」がグランドオープン！

KINTAN の新業態が A5 仙台牛とドリンクの至高のマリアージュを世界へ発信

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、2025年9月12日(金)、高輪ゲートウェイ駅 ニュウマン高輪 LUFTBAUM 28階にKINTANの新業態「焼肉 Bovin d'Or」をオープンいたします。「金の牛」を意味する店名は、日本が誇る和牛文化と高輪の歴史的背景にインスパイアされ、A5ランク仙台牛と革新的なコラボドリンクで未体験の美食を提案いたします。



【焼肉 Bovin d'Or の魅力】

1. 進化する KINTAN スピリッツ

高輪ゲートウェイは、150年前に日本初の鉄道が走り、2025年にはニュウマン高輪の誕生で再び世界の玄関口となる街。「焼肉 Bovin d'Or」は、その舞台上で KINTAN の焼肉文化を“アート”へと昇華します。A5 仙台牛と新鮮なホルモンを主役に、スタンドグラスや天然木の温もりに包まれた空間から高輪の絶景を望み、ここでしか味わえない至高の時間を提供します。

2. 常識を超える革新メニュー

和牛の新しい可能性を切り拓く「カルトロパッチョ™」は、極薄スライスの軽やかさと、和牛の“とろける口溶け”を融合させた、新感覚の生肉料理です。A5 仙台牛の生肉は KINTAN 独自の生食ノウハウを活かし、繊細な旨味と香りが口いっぱい広がります。ユッケを超える逸品として、世界唯一のやわらかな食感を実現しました。

さらに、ミシュラン二つ星「京天神 野口」をオマージュした「和牛極上手巻き寿司」も登場。黄金比のシャリ、広島県産の特上海苔、フレッシュキャビア、厳選赤身肉を重ね合わせ、ひと口ごとに和牛と海の恵みが贅沢に調和し、焼肉の枠を超えた芸術的な一皿です。

メインで提供する A5 仙台牛は、宮城の肥沃な大地と清らかな水に生まれ、稲わらをふんだんに与えて 28~32 か月かけて丹念に肥育されたもの。柔らかく豊潤で安定した肉質を誇り、極上の焼肉体験をお届けします。



=====【取材・掲載に関するお問い合わせ】=====



3. 焼肉史上初のコラボドリンク

焼肉とお酒の相性は古くから語られてきましたが、「焼肉 Bovin d' Or」ではその次元をさらに引き上げました。国内外で高い評価を受けるバーやブルワリーと直接タッグを組み、焼肉に特化した“究極のペアリングドリンク”を共同開発。これまでにないコラボレーションによって、肉の旨味を最大限に引き立てる新しい楽しみ方を提案します。

・Triple Aged Highball(Bar Keller 監修) ¥1,280

京都を代表する会員制バー「Keller」のオーナー、小阪氏が手掛けた珠玉のハイボール。青リンゴや花を想わせる清々しいアロマに、15年以上熟成を重ねたモルトの重厚な余韻が折り重なり、香りと味わいに立体感をもたらします。ひと口含めば、和牛の脂を優雅に洗い流しながら、肉の旨味をより繊細に際立たせます。さらに、雑味を感じさせない澄み切った後味が、すっきりと爽やかな飲み心地を叶え、誰もが心地よく楽しめる一杯に仕上がっています。熟成モルトの深みと焼肉文化の邂逅から生まれたこのハイボールは、まさにグラスに注がれた芸術品です。



・カクテル(Bar Libre 監修)

「アジアのベストバー50」2025年版で49位に選出された、東京・池袋の名店「Bar Libre」。そのオーナー清崎氏が手掛ける特製カクテルは、シトラスの爽やかな酸味とハーブの香りが調和し、赤身肉の旨味を繊細に引き立てます。ラインナップは全4種類。それぞれが異なる個性を持ちながら、いずれも雑味のない澄んだ後味と上品な飲み心地を追求。洗練されたバー文化と焼肉の出会いが生み出す極上のペアリングをお楽しみいただけます。



桃と柚子の
シャンパンカクテル ¥980



和風トマトハイ ¥900



アールグレイ香る
ベリーハイボール ¥900



スパイシーレモンソー
タバスコ風味 ¥900

・VERTERE クラフトビール

東京の西端・奥多摩に拠点を構える醸造所「VERTERE」。緑豊かな森、澄んだ空気、清らかな水に恵まれた環境で、自分たちのペースを大切にクラフトビールを醸造しています。その土地ならではの自然の恵みを余すことなく取り入れたビールは、都心では味わえない透明感と奥行きを備えています。

— IPA「Eugenia」 Half ¥900 / Pint ¥1300

イチジクやマスクメロンを思わせる芳醇なアロマと、凛とした苦味が調和。和牛の脂を軽やかに受け止め、肉の旨味をいっそう引き立てます。

— Pale Ale「Galanthus」 Half ¥900 / Pint ¥1300

爽やかな柑橘の香りとバランスの取れたモルト感が特徴。赤身肉との相性が良く、口中をすっきりと整えます。



「焼肉 Bovin d' Or」では、この2種類のタップビールを揃え、焼肉とクラフトビールの新しいペアリング体験を提案します。自然が育んだ透明感のある口当たりと豊かな余韻が、グラスを重ねるごとに異なる表情を見せ、焼肉のひとつをより贅沢に彩ります。



4. 歴史と絶景が融合する空間

高輪の歴史を反映した ARTS&CRAFTS のコンセプトを採用。
職人技が光るビンテージガラスのスタンドグラスをインテリアの中心に据え、赤や青の絨毯がモダンな雰囲気演出します。重厚感あふれる椅子やソファ、味わい深いタイルや煉瓦の素材が調和し、まるで時代をタイムスリップしたかのような錯覚を与えます。

28階から高さ5メートルの大窓に広がるのは、湾岸エリアの壮大な景色。間近で発着陸する飛行機のダイナミックなライブ感も楽しめます。この開放的な空間には92席(7個室)を備え、ビジネスからプライベートまで幅広いシーンに対応。焼肉をより特別な時間へと昇華させます。



【インフォメーション】



焼肉 Bovin d' Or

住所:108-0074 東京都港区高輪 2-21-1
ニューマン高輪 LUFTBAUM 28階

電話番号:03-6271-4629

席数:92席(個室7部屋)

営業時間:

全日 <ランチ> 11:00 - 15:00 (L.O. 14:30)

<ディナー> 17:00 - 23:00 (L.O. 22:45)

アクセス:<https://share.google/gDyElb1liEpSDdpig>



【焼肉 KINTAN について】

KINTAN

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。
※URL:<https://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23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 烹舌、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】=====

株式会社 カルネヴァーレ 〒153-0061 目黒区中目黒 1-1-71KN代官山 2階

PR 松原 美づき E-mail:m-matubara@carnevale.jp TEL:03-6890-2929 FAX:03-6857-4129