

報道関係資料

肉グルメ博情報
第2弾

これを逃したら二度と食べられないかも! ?

「第3回 肉グルメ博」メニュー決定!

2017年5月2日(火)~9日(火) 東急百貨店東横店 西館8階催物場

東急百貨店東横店(渋谷区渋谷)は、5月2日(火)から9日(火)まで開催する、「第3回 肉グルメ博」で登場するメニューのラインアップが決定しました。

肉マイスターの田辺晋太郎氏がプロデュースする肉料理の旨い、なかなか予約が取れない23店が出店。ステーキから焼肉、肉すし、餃子、瓦そば、すき焼き、ホットドッグまで、この期間だけの限定&自慢の肉料理がその場で味わえます。

また、有名店の肉弁当が日替わりで楽しめる目玉企画「厳選 日替り極みの肉弁当」や、他にも厳選地ビールや国内外のクラフトビールも一緒に楽しめるなど、会場で食べて! 飲んで! 肉好きによる肉好きのための祭典です。



(参考) 本日、この資料は東商記者クラブにお届けしています。

<本リリースに関するお問い合わせ先>

株式会社東急百貨店 経営統括室 秘書広報部 電話:03-3477-3103

イベント概要

イベント名：～<生>地ビールでがっつり～ 第3回 肉グルメ博
 開催期間：2017年5月2日(火)～9日(火)
 会場：東急百貨店東横店 西館8階催物場
 営業時間：10時～21時 ※最終日は18時閉場
 入場料：無料

田辺晋太郎氏

音楽家やMC、ラジオパーソナリティが本業ながら、実践に基づく深い見識で、肉の生産背景からベストな食べ方まで流暢に話すホスピタリティあふれる語り口から、「肉マイスター」と呼ばれる。TBS系列「櫻井・有吉THE夜会」、「マツコの知らない世界」などテレビやラジオの出演にとどまらず、飲食店コンサルやメニュー開発専門書や雑誌の監修を務め、著者「焼肉の教科書」(宝島社)は31万部を超える。2014年10月、一般社団法人「食のコンシェルジュ協会」を立ち上げ、初代表理事に就任。



限定&自慢のメニューが勢ぞろい！メニューラインアップ

<西麻布 けんしろう>

高森和牛赤身肉のけんしろう焼き(1人前 約100g) 2,160円
 山口県の希少銘柄・高森和牛を使った新けんしろう焼きです。低温調理法で旨味を引き出し桜チップの香りをまとった、生食風に仕上げた新感覚ステーキ。



<霞町三〇ーノ>

神戸牛炙り寿し(5貫) 2,160円
 上質な赤身と脂の香り・旨さが溶け合う神戸牛は、日本三大和牛の一つと称されるのも納得の美味しさ。さっと炙ることで、より香りと味わいを引き出しました。



<鳥しき>

肉グルメ博特製鳥弁当(1折) 3,456円 **5月8日(月)限定販売**
 ミシュラン一星獲得。「食ベログアワード」のGold賞受賞などで注目される予約の取りにくい人気店。今回の催し限定で、油淋鶏の入ったお弁当が登場。
 ※11時と15時の2回販売、各回50折限り。



<365日/15°C×肉山>

牛ヒレカツサンド(1人前) 1,501円

全国からパン好きが押し寄せる人気店<365日15°C>が
<肉山>と奇跡のコラボ。最強ビフカツサンドが誕生!

初登場



<旬熟成>

極上旬熟成ステーキ雲丹添え(1人前) 各日20食限り 3,601円

100日熟成させた黒毛和牛を低温でじっくり焼き上げます。味・香り・柔らかさなどひと味違う熟成肉をご堪能ください。



<ELEZO PARTY/ELEZO TABLE>

エゾ鹿のローストとじゃがいものグラタン添え(1人前) 3,024円

ジビエの狩猟から販売まで行う食肉料理人集団がグルメ博に登場!
紹介制レストランの味をこの機会に!

初登場



<十番右京>

トリュフすき焼きご飯(1人前) 2,101円

すき焼きご飯に、お店の名物の香り高いトリュフがたっぷり! 卵も濃厚な卵黄のみを使用した奥深さが特徴です。

初登場



<肉山×赤身とホルモン焼き のんき>

色んな29井(1人前) 1,501円

上品な味の牛ヒレと、味わいの濃い牛ハラミを盛合せた井、異なるお肉の旨味、食感がお楽しみいただけます。

初登場



<焼肉鍋問屋 志方>

黒毛和牛のタルタルユッケ(1人前) 1,281円

自信をもっておすすめできる鮮度と旨さ!「認定生食用食肉取扱者等設置施設」の資格を有する、黒毛和牛大卸問屋ならではの。

初登場



<ジギスカン楽太郎>

フレンチラムラック(1本) 850円

通常のにんにくの効いた和風ソースに加え、今回限定で登場したパクチーのソースは是非お試しを!肉厚でジューシーな、食べ応えのあるラムラックをお楽しみいただけます。

※他に牛とろ丼(1人前) 1,001円もご提供。

初登場



<和酒飯 くり家>

長州どり 和ハーブタルタルソースのチキン南蛮(1人前・約150g)

1,188円

山口県長州どりのもも肉をカリカリの衣で揚げ、うどや三つ葉などの和ハーブをたっぷり入れたタルタルソースとゆずで作った甘酢をかけた。



<お肉屋けいすけ三男坊>

牛タンたっぷりビーフシチューコロッケ(3個) 1,296円

山口県の幻の銘牛・高森和牛使用。トリュフマスタードとフォンドボー2種類のソースでお召し上がりください。

初登場



<白金高輪 ぶち>

ぶちオリジナル瓦そば弁当(1人前) 1,404円

焼いた茶そばに甘辛い牛肉・錦糸卵・薬味をのせた山口県下関の郷土料理。ぶちオリジナルの温かい2種類のつけだれで。

初登場



<スーパーホットドッグ>

スーパーホットドッグ(辛旨ハラペーニョ入り) 1,681円

ソーセージ、ケチャップ、マスタード全て自家製。パンは天然酵母の特注品。長さ約25cmのビッグサイズ。

初登場



<肉汁餃子製作所 ダンダダン酒場>

肉汁焼餃子(8個) 681円

植物繊維などが豊富で香り高い全粒粉の皮に、食感の良い粗挽きの豚肉を使った餡を手包み、肉汁がジュワツとあふれます。

初登場



二度と食べられないかも！？「厳選！極みの肉弁当」が日替り登場

昨年大好評であった焼肉弁当をパワーアップ。昨年1日限定で開店数時間で完売した<SATOブリアン>が、今年は2日間出店いたします。他に予約の取れない人気焼き鳥店<鳥しき>も1日限りで販売いたします。他に<焼肉 大貫>などの人気店が日替わりで出店します。

【5月2日(火)～4日(木・祝)】

<焼肉 大貫>

特選焼肉弁当(1折) 2,700円

静岡県浜松の、老舗からの暖簾分け。受け継いだ秘伝のたれとお肉の脂がベストマッチ！



【5月7日(日)】

<焼肉 銀座コバウ>

焼肉弁当(1折り) 2,801円

サラリとした脂が特徴の黒毛和牛雌牛の長期肥育肉のみを使用。

初登場



【5月9日(火)】

〈とんかつ ひなた〉

ヒレカツサンド(1折・3切) 1,501円

ハーブ等をブレンドした飼料を食べた豚を使用。臭みがなく、柔らかい赤身、甘い脂が特徴です。

初登場



あの〈SATOブリアン〉が出店

日本一予約が取れない店、肉好きの聖地と形容される

あの〈SATOブリアン〉が出店。

5月5日(金・祝)と6日(土)の2日間、限定販売。

ブリ弁(1折) 各日100折限り 5,001円



画像はイメージです

日替り ステーキスペシャル

【5月2日(火)～4日(木・祝)】

〈アロッサ渋谷〉

カンガルーランプのロースト(1人前・約100g) 1,801円

世界のトップアスリートも注目のルーミート。赤毛のランプとプレミアムルーの食べ比べ。

初登場



【5月5日(金・祝)・6日(土)】

〈ステーキ 肉と日本酒〉

初登場

和牛モモ肉のステーキ たっぷりカラスミをかけて(1人前・約120g) 2,200円

和牛リブサーロインのすき焼き(1人前・約100g) 1,700円

【5月7日(日)・8日(月)】

〈ピオステリア コマキネ〉

熟成短角牛のステーキ(1人前) 1,980円

エレノ社が手掛けた北海道・静内産熟成短角牛のタリアータ。

初登場



【5月9日(火)】

〈石垣島きたうち牧場Steak Tominaga〉

初登場

石垣島きたうち牧場プレミアムハンバーグステーキ小(1人前・約150g) 1,501円

至福の一杯を肉とともに！注ぎたての“ビール”もその場で一緒に楽しめます！



画像はすべてイメージです



ふじざくらこうげんビール
富士桜高原麦酒
Fujizakura Heights Beer



エール スミス/Old Numbskull 750ml 3,564円

富士桜高原麦酒/ラホホ 330ml 476円

サンクトガーレン/ゴールデンエール 330ml 378円

ファーイースト ブリューイング/馨和(KAGUA) 330ml 670円

常陸野ネスト/エキストラハイ 330ml 432円

※上記はすべてお持ち帰り用販売のご案内になります。

<サントリー>特別出店

肉専用サワー「ジントコ！！」1杯 464円

FAR YEAST
BREWING COMPANY

