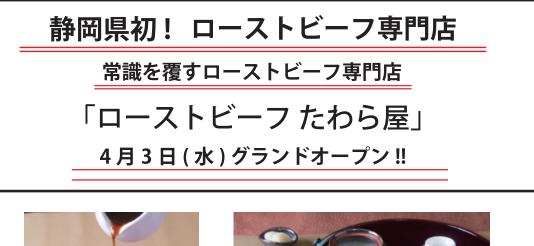
NEWS RELEASE



2019年3月20日





左 / A 5ランク黒毛和牛シャトーブリアンローストビーフ丼トリュフ掛け御膳 ¥13,500(税別) 右 / たわら屋ローストビーフひつまぶし御膳 ¥2,980 (税別)

和牛ローストビーフ通販を運営する株式会社たわら屋 (静岡県菊川市加茂 2998-5)は、ローストビーフ専門店の 「ローストビーフたわら屋」を 静岡市葵区呉服町 2 丁目 1-11 に 4 月 3 日 (水)11 時にオープン 致します。

- ●当社は、自社製造の和牛ローストビーフを主力とした通販を展開しており、今回は実店舗の運営を開始します。 当社の和牛ローストビーフは、「満天青空レストラン」、「過ぎる TV」といったテレビ番組や情報誌など多くのメ ディアで取り上げて頂きました。ご家庭用やご贈答として大変ご好評戴いている和牛ローストビーフを、今度は 店舗でお召し上がり頂き、ご堪能頂けるよう店舗運営を計画してきました。当社の系列会社では、しゃぶしゃぶ、 すき焼き店たわら屋、和牛焼肉店たわら屋を運営しており、今回のローストビーフ専門店では今までのノウ ハウを注力し、テーマとして「肉を知り尽くした料理人が作ったローストビーフの新しいカタチ」を掲げています。
- ●世界的和牛ブームも落ち着くこと無く、和牛の需要は高まるばかりですが、当社は、ブーム以前に和牛を使った ローストビーフの開発をし、従来の赤身肉を使ったローストビーフとは一線を画した新しいローストビーフを誕 生させました。また、近年ローストビーフ丼も流行していますが、当店の商品の根底には、「日本料理」の技が流 れており、調理の技法だけでなく、料理の創造にも「和の趣」が感じられます。従って、従来のローストビーフ にはない、どこかホッとするような落ち着きや和みを感じて戴くことができます。黒毛和牛を素材とすることで 和牛本来の脂の旨味、香りを活かした柔らかで口当たりの良いローストビーフに仕上げています。
- ●提供方法も「丼」という単体ではなく、会席盆にのせて「御膳」として提供したり、コース仕立てや会席料理に 取り入れるなどして、日本料理のひとつのカタチとして提供致します。

- ●商品は、ローストビーフ丼を中心とした御膳ものから、コース料理、会席料理(ディナータイム)を販売していきます。ランチ及びディナータイム同一商品であってもも、ランチタイム価格としてディナータイム価格より安価設定し、お手頃感を打ち出してランチ需要を図ります。
- ●一部、価格を抑えるために輸入牛を使用したローストビーフ丼を提供しますが、それ以外は全て黒毛和牛を使用します。A5 ランクの黒毛和牛や、ロースを始めサーロイン、シャトーブリアンといった高級部位、希少部位を使用したローストビーフもご用意しています。

●丼を使用した御膳ものの他には、**日本初**(当社調べ)の

A5 ランク和牛ローストビーフを揚げた「牛カツ」、 A5 ランク黒毛和牛ローストビーフを焼いた「ステーキ」

といった今までに無かった料理もコースでご用意致します。

今までに無かったローストビーフの「カツ」と「ステーキ」



A5ランク黒毛和牛ローストビーフ牛カツコース ¥3.500(税別)



A5ランク黒毛和牛ローストビーフステーキコース ¥3,500(税別)



●また当店名物としていく育成商品として「**ローストビーフのひつまぶし」**を販売します。 鰻のひつまぶし同様に、一杯目はそのままで、二杯目は薬味をのせて、三杯目は出汁スープを掛けてお茶漬け風 にしてお召し上がり頂きます。この出汁スープには、当店オリジナルでじっくりと時間を掛けて煮込んだ「牛骨 スープ」をご用意します。





たわら屋ローストビーフひつまぶし御膳 ¥2,480 (概別)

●ローストビーフを使った商品として

- ・A5 ランク黒毛和牛ローストビーフのユッケ
- ・A5 ランク黒毛和牛サーロインローストビーフのユッケ
- ・極上牛タンローストビーフの塩ユッケ なども提供致します。

商品概要

[ランチタイム] *主力商品

ローストビーフ丼御膳〈味噌汁・香の物・特製ソース・わさび・白髪葱・韓国海苔付〉

ローストビーフ丼御膳 ¥1,000(税別)

A5ランク黒毛和牛ローストビーフ丼御膳¥1,680(税別)

ローストビーフフレッシュサラダ丼御膳 ¥1,000(税別)

A5ランク黒毛和牛ローストビーフフレッシュサラダ丼御膳¥1,680(税別)

塩だれ牛タンローストビーフ丼御膳 ¥1,680(税別)

たわら屋ローストビーフひつまぶし御膳 ¥2,480(税別)

A5ランク黒毛和牛ローストビーフ牛カツコース ¥3,500(税別)

A5ランク黒毛和牛ローストビーフステーキコース ¥3,500(税別)

黒毛和牛ローストビーフ会席 *ニ名様より

¥5,000(税別)¥8,000(税別)¥10,000(税別)

[ディナータイム]*主力商品

ローストビーフ丼御膳 〈味噌汁・香の物・特製ソース・わさび・白髪葱・韓国海苔付〉

ローストビーフ井御膳 ¥1,280(税別)

A5ランク黒毛和牛ローストビーフ丼御膳¥1,980(税別)

ローストビーフフレッシュサラダ丼御膳 ¥1,280(税別)

A5ランク黒毛和牛ローストビーフフレッシュサラダ丼御膳¥1,980(税別)

塩だれ牛タンローストビーフ丼御膳 ¥1,680(税別)

黒毛和牛「極上サーロイン」ローストビーフ丼御膳 ¥5,000(税別) <先付/茶碗蒸し/本日の一皿/サーロインローストビーフ丼/味噌汁/香の物/ 特製ソース/わさび・白髪葱・韓国海苔> たわら屋ローストビーフひつまぶし御膳 ¥2,980(税別)

たわら屋ローストビーフひつまぶしトリュフ掛け御膳 ¥4,500 (税別)

唯一無二のローストビーフ丼御膳

松阪牛サーロインローストビーフ丼御膳 ¥10,000(税別) 〈先付 / 茶碗蒸し / 本日の一皿 / 松阪牛サーロインローストビーフ丼 / 味噌汁 / 香の物 / 特製ソース / わさび・白髪葱・韓国海苔〉

A5ランク黒毛和牛シャトーブリアンローストビーフ丼御膳 ¥12,000(税別) 〈先付/茶碗蒸し/本日の一皿/シャトーブリアンローストビーフ丼/味噌汁/香の物/特製ソース/わさび・白髪葱・韓国海苔〉

A5ランク黒毛和牛シャトーブリアンローストビーフ丼トリュフ掛け御膳 ¥13,500(税別) 〈先付/茶碗蒸し/本日の一皿/シャトーブリアンローストビーフ丼/トリュフ/味噌汁/香の物/ 特製ソース/わさび・白髪葱・韓国海苔〉

A5ランク黒毛和牛ローストビーフ牛カツコース ¥3,500(税別)

A5ランク黒毛和牛ローストビーフステーキコース ¥3,500(税別)



A5ランク黒毛和牛ローストビーフ丼御膳 ¥1,680(税別)



A5ランク黒毛和牛ローストビーフ フレッシュサラダ丼御膳 **¥1,680**(概別)



たわら屋ローストビーフひつまぶしトリュフ掛け御膳 ¥4,500 (_{税別})



A 5ランク黒毛和牛シャトーブリアンローストビーフ丼御膳 ¥12,000(_{税別})

予約 黒毛和牛ローストビーフ会席コース *ニ名様より

●お一人様 ¥5,000(税別)

座 付 / 揚げ物 / お造り / 蒸し物 / 替り鉢 メインディッシュ[A5ランク黒毛和牛ローストビーフ] 止椀 / 香物 / 御飯 / デザート

●お一人様 ¥10,000 (税別)

座 付 / 揚げ物 / お造り / 蒸し物 / 替り鉢
黒毛和牛ヒレローストビーフの溶岩焼き
メインディッシュ [黒毛和牛サーロインローストビーフ]
止椀 / 香物 / 御飯 / デザート

●お一人様 ¥8,000 (税別)

座 付 / 揚げ物 / お造り / 蒸し物 / 替り鉢 牛タンローストビーフ メインディッシュ [黒毛和牛サーロインローストビーフ] 止椀 / 香物 / 御飯 / デザート

●お一人様 ¥15,000 (税別)

座付 / 揚げ物 / お造り / 蒸し物 / 替り鉢 松阪牛サーロインローストビーフの溶岩焼き メインディッシュ [A5 ランク黒毛和牛シャトープリアンローストビーフ] 止椀 / 香物 / 御飯 / デザート



¥**5,000**(税別)

¥**8,000**(税別)

¥10,000(税別)

店舗概要

■所在地 / 静岡市葵区呉服町 2 丁目 1-11 TEL (054)205-2910
■営業時間 / 平日 11:00~15:00 (L.O 14:30) / 17:00~23:00 (L.O 22:30)
土日祝日 11:00~23:00 (22:30)

■席数/総席数39席 カウンター4席 テーブル席35席(個室4名掛け×2卓)



■本件に関するお問合せ
株式会社たわら屋 運営責任者:曽根 弘生
所在地:〒439-0031 静岡県菊川市加茂 2998-5 TEL:0537-54-1129
ローストビーフ通販サイト http://www.tawara-ya.co.jp/
■お客様のお問合せ

ローストビーフ たわら屋 曽根 弘生 店長 : 清水 翔大 所在地 : 〒420-0031 静岡市葵区呉服町 2 丁目 1-11 TEL : 054-205-2910

店舗サイト roastbeef-tawaraya.com

