

新メニューで肉中毒に 肉でサンドしたバーガーや溶岩焼の新メニューに変更

【7月1日販売開始】カジュアルステーキハウス リブがミートホリックなメニューにリニューアル

全国で感動シーンをプロデュースする株式会社ポジティブドリームパーソンズ(本社:東京都渋谷区、代表取締役社長:杉元崇将)が運営するザ ランドマークスクエア トーキョー内の「カジュアルステーキハウス リブ」(東京都品川区)は、7月より肉の旨みを存分に楽しめる新メニューをそろえたメニューにリニューアル致します。



・1日10食限定! 迫力のミートホリックバーガー



1日10食限定。迫力のミートホリックバーガー

数量限定で登場するのはステーキでハンバーグをサンドしたその名も“ミートホリックバーガー” 口いっぱい頬張ってジューシーな肉汁をお楽しみください。

最後まで飽きずに召し上がっていただける2種のソースがうれしいカジュアルステーキハウス リブの新たな看板メニューです。

・溶岩プレートを使用したお肉料理が多数登場



溶岩石の遠赤外線効果の特徴を活かしてじっくり、ふっくら焼き上げる。

溶岩プレートを使用したお肉料理が多数登場。食べ応えのある国産牛ステーキから、目の前でスタッフが炙る迫力のお肉料理などが新しくお楽しみいただけます。ふんだんに使用したグリル野菜と合わせてお召し上がりがください

・肉本来の旨みを堪能できる「肉寿司」



お箸でつまんで新鮮なお肉を味わう

新鮮な生肉の素材をそのまま味わえると人気急上昇の肉寿司。お箸でつまんで、岩塩を少々、口に入れたらとろける贅沢な感覚を味わっていただけます。

・キリリと冷やしたワインと合わせて シャルキュトリー盛り合わせ



肉屋特製のシャルキュトリー盛り

ハム、パテ、テリーヌなど個性豊かな数種類の特製シャルキュトリーを、お好みに合わせてワインやビールでお楽しみください。

【会場概要】施設名：ザランドマークスクエアトーキョー



店舗名：カジュアルステーキハウス リブ

住所：東京都港区高輪 3-13-3 シナガワグース 2F シナガワダイニングテラス内

TEL：03-6277-2629

営業時間：ランチ：11:00～15:00(L.O. 14:30)

ディナー：<月～木> 17:30～23:30(L.O. 22:30)

<金・土> 17:30～24:00(L.O. 23:00)

<日> 17:30～22:00(L.O. 21:00)

定休日：なし

席数：138席

煙草：全席禁煙

HP：<https://www.landmark-tokyo.com/shinagawa-dining-terrace/rib.html>

運営会社概要

■社名：株式会社ポジティブドリームパーソンズ

■設立：1997年7月1日

■代表取締役社長：杉元 崇将

■本社所在地：東京都渋谷区恵比寿南1-15-1 A-PLACE恵比寿南ビル4F

■従業員数：960名(2019年5月現在)

■事業内容：ホテル、レストラン、ウェディング、宴会施設、フラワーショップの運営・企画およびコンサルティング事業

■WEBサイト：<https://www.positive.co.jp/>

■公式アカウント：Facebook(<https://www.facebook.com/PositiveDreamPersons>) / Twitter(@pdp_kandou)

Youtube(<https://www.positive.co.jp/youtube>) / Instagram([positivedreampersons_inc](https://www.instagram.com/positivedreampersons_inc))

【本件に関するお問い合わせ】

株式会社ポジティブドリームパーソンズ 広報担当 [丹波/後藤]

TEL/03-5720-7880 FAX/03-5704-8674 Email/ pr_team@positive.co.jp