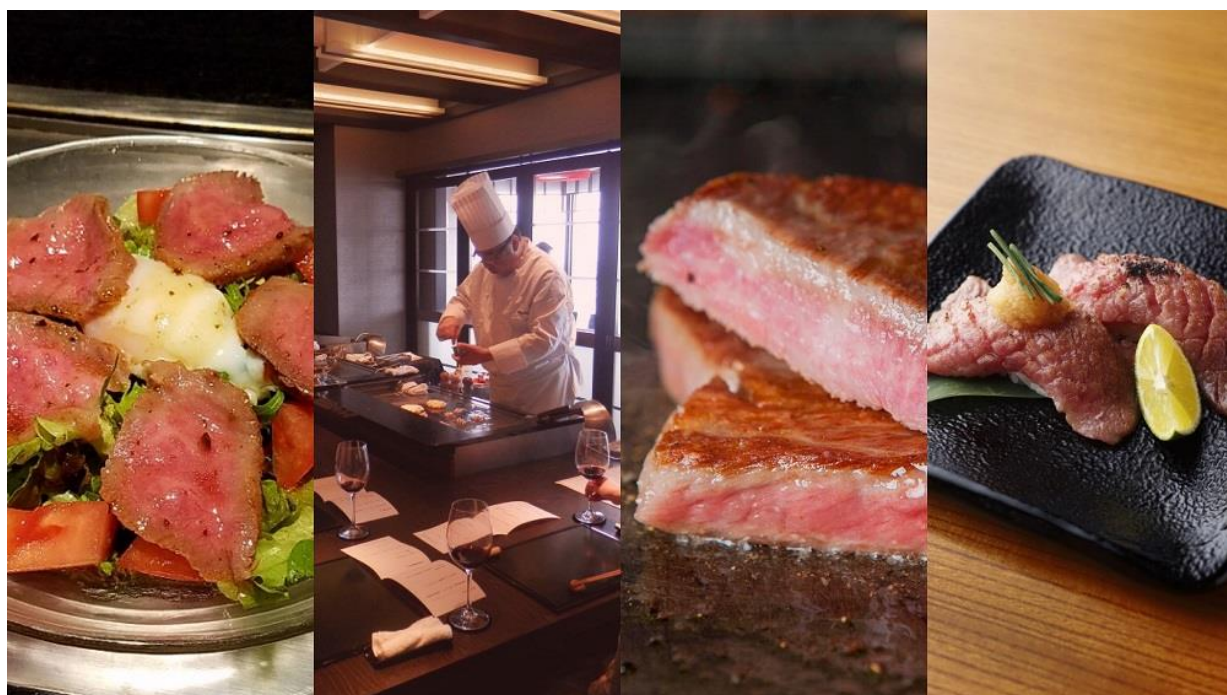


これぞほんまもん！ 神戸ビーフを味わう春。

名門“川岸牧場”より「優良賞」受賞の神戸ビーフを直送！
神戸の人気店「大栄」が3日間限定で幕張へ。



ホテルニューオータニ幕張

『一度は行きたい名店フェア 神戸「大栄」』

<https://www.newotani.co.jp/makuhari/restaurant/keyaki/daiei201903/>

ホテルニューオータニ幕張(千葉県千葉市美浜区ひび野 総支配人 豊田裕己)では、鉄板焼「櫻」にて、神戸の人気店、ステーキ・鉄板焼き「大栄」より高木良栄(たかぎよしはる)オーナーを招聘し、『一度は行きたい名店フェア 神戸「大栄」』を2019年3月15日(金)～17日(日)まで3日間限定で開催します。

■「食ベログ」で3年連続ステーキ部門1位を獲得した人気店！

神戸のステーキ・鉄板焼き「大栄」は、国内・海外を問わず野球界、サッカー界などの一流アスリートが毎晩のように訪れる名店でありながら、肩肘張らずに食事を楽しんでもらいたいという高木オーナーの思いがあふれるアットホームなレストラン。グルメサイト「食ベログ」では兵庫県ステーキ部門で3年連続1位を獲得したことも(2012年～2014年)。肉を知り尽したオーナー自ら厳選する和牛ステーキは、口に入れた瞬間にほとぼしる肉汁と驚きのやわらかさで、まさに垂涎もの。この味に魅せられたファンが全国から集ってくる“感動もの”の美味しさをこの機会に是非確かめください。



■名門“川岸牧場”の神戸ビーフ&「大栄」名物メニューが大集合！

今回のフェアでは、兵庫県西脇市の名門“川岸牧場”から選りすぐりの神戸ビーフを直送。“川岸牧場”は、クラシックが流れる清潔な牛舎で雌牛のみを大切に育み、毎年多くの神戸ビーフを出荷するまさに神戸ビーフの名門です。その“川岸牧場”から今回のフェアのために届いた「優良賞」受賞のサーロインステーキを¥25,000コース(ディナー及び高木劇場)にてご堪能いただけます。また、神戸ビーフを玉葱とトマトと焼き上げた「大栄」の名物“神戸ビーフリブローズ焼きしゃぶ トマトと淡路産玉ねぎと共に”(¥25,000 ディナー。 ※¥9,000 ランチは黒毛和牛、¥15,000 コースは佐賀県産リブローズを使用)でお楽しみいただけるほか、“松阪牛ヒウチのローストビーフと春野菜サラダ”(¥6,000 ランチを除く)は噛まずにとろけてしまう程やわらかく焼き上げたローストビーフをサラダ仕立てでご用意いたします。メの食事には、フェア新登場の“大栄特製そばめし”をどうぞ。関西ならではのパンチのある味わいに仕上げ提供します。

■ 10 席限定「高木劇場～驚きメニューと学べる肉講座～」も開講！

オーナーである高木氏自らがカウンターで腕を振るう特別席をご用意しました。お肉を焼く際には、牛の体温と同じ温度に戻してから焼くなど、数々のこだわりを持つ高木氏の鉄板焼パフォーマンスとアツいトーク、美味しい食事をご堪能いただける各回 10 席限定のプレミアムシートです。



■ 開催概要

ホテルニューオータニ幕張

『一度は行きたい名店フェア 神戸「大栄」』

[期間] 2019年3月15日(金)～17日(日) 3日間

[場所] 鉄板焼『櫂(けやき)』(24階)

[内容] ランチ 11:30～14:30 ¥6,000・9,000 ※税・サ別

ディナー 17:00～21:30 ¥15,000・¥25,000 ※税・サ別

【高木劇場～驚きメニューと学べる肉講座～】【10席限定】残席わずか

3月16日(土)・17日(日) 12:00～14:00 ¥12,000

3月16日(土) 18:00～20:00 ¥25,000 ※税・サ別

[ご予約・お問合せ] TEL(043)299-1850(24階レストラン)

[メニュー等詳細は]

<https://www.newotani.co.jp/makuhari/restaurant/keyaki/daiei201903/>