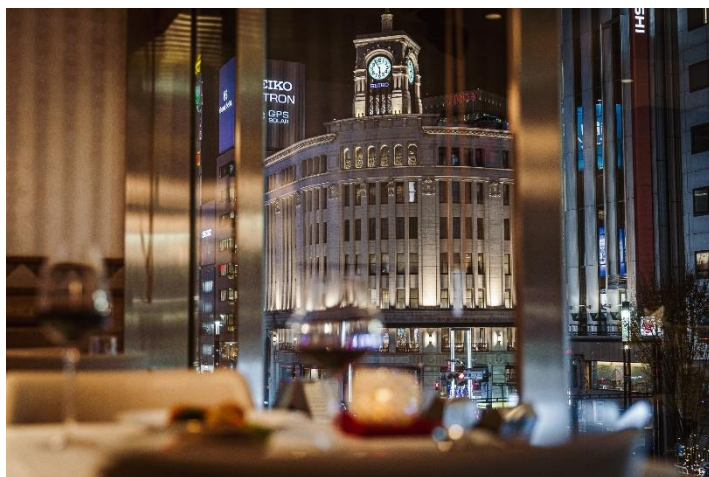


銀座の炉窯ステーキ店『tcc 炉窯炭火焼Steak』 人気のワゴンデザートに期間限定で苺のスイーツが登場 2月1日（水）より提供開始

飲食店の経営を行う株式会社ユニコ・ジャパン・インターナショナル(本社：東京都千代田区、代表取締役：池谷正美)が運営する東京・銀座の炉窯ステーキ店『tcc 炉窯炭火焼Steak』では、2月1日(水)より期間限定で、選べるワゴンデザートにて旬の苺を使ったスイーツを提供いたします。



『tcc 炉窯炭火焼Steak』は、2020年2月、銀座5丁目にオープン。ステーキ=シンプルに肉を焼き上げる料理だからこそ、「肉質」と「焼き方」に徹底的にこだわっています。市場に出回らない希少な雌の未経産の黒毛和牛を限られた牧場産から厳選し、当店自慢の炭火炉窯で焼き上げます。炉窯炭火焼ステーキはもちろん、三つ星レストランを渡り歩いたシェフが手掛ける逸品料理をお楽しみいただけます。アラカルトの他、ランチ・ディナーともに炉窯炭火焼を中心とした各種コースメニューをご提供しています。

料理と並び、オープン以来を好評をいただいているのがコースの最後に提供するワゴンデザートです。ワゴンでお持ちする多彩なデザートの中から、お好きなものをお好きなだけお選びいただけます。

2月1日（水）からは期間限定で、通常のラインナップに加え、フレッシュな旬の苺を使った限定スイーツが登場します。「アイス・ソルベの盛り合わせ」は、うち一種があまおう苺のソルベとなります。「苺のパウンドケーキ」は伊豆で栽培された紅ほっぺを、「苺のケーキ」には白い苺の淡雪を添えてご提供いたします。期間中、ワゴンデザートでは、限定苺スイーツを含め11種類のデザートをご用意いたします。お食事後の時間もゆっくりと滞在し、デザートやお茶とともに寛いだ時間をお過ごしいただけます。

『tcc 炉窯炭火焼Steak』は、今後も銀座のシンボル「和光ビル」や晴海通りを一望する銀座の一等地で、最高のステーキとこだわりの料理をご提供してまいります。

【限定苺スイーツ 概要】

ランチ、ディナー共にコース料理に「tccワゴンデザート」が付いているコースでお楽しみいただけます。デザートはワゴンでお持ちした際にお好きなものをお好きなだけお選びいただけます。

- 提供期間：2月1日（水）より期間限定でご提供
- 内容：苺のソルベ、苺のマカロン、苺のパウンドケーキ、苺のケーキ

【tccワゴンデザート内容】

- こだわり卵のクレームブリュレ
- 沖縄黒糖のブランマンジェ
- ティラミスエスプーマ
- 京都末富の最中と北海道産小豆とマスカルポーネクリーム
- タルトショコラ
- フルーツコンポート
- 焼き菓子
- アイス・ソルベの盛り合わせ
(うち一種があまおう苺のソルベ※)
- 苺マカロン※
- 苺のパウンドケーキ (紅ほっぺ付き) ※
- 苺ケーキ (淡雪付き) ※

※は今回ご提供する期間限定スイーツとなります。



【店舗概要】



- 店 名 : tcc 炉窯炭火焼Steak
(ティーシーシー ログアスマスビヤキステーキ)
- 住 所 : 東京都中央区銀座5-9-1 銀座幸ビル4F
- アクセス : 東京メトロ銀座駅 徒歩1分、都営浅草線東銀座駅 徒歩2分
- 電 話 : 03-6274-6004
- 営業時間 : ランチ 11:30~15:00(LO14:00)
ディナー17:30~22:00 (LO21:00)
- 定 休 日 : 無休 ※2023年1月1日~6日まで店休
- 席数/坪数 : 48席/ 56坪
- 公式サイト : <https://www.tccjapan.net/rogama-sumibi-steak>

【『tcc 炉窯炭火焼Steak』について】

2020年2月、銀座5丁目にオープン。「肉質」と「焼き方」に徹底的にこだわったステーキハウスです。

昨今の“霜降り至上主義”に異を唱え、人為的に脂肪を蓄えさせるのではなく、できる限り負担をかけず自然な状態で健康的に長期肥育された国産黒毛和牛を、和牛の目利き師と料理長が丁寧に吟味して仕入れています。ランクやサシの多さを基準とせず、本来あるべき黒毛和牛の肉の味と脂の質にこだわり、市場に出回らない希少な雌の未経産の黒毛和牛を限られた牧場産から厳選しております。色つやよくきめ細やかな肉質と上質な脂身は胃にもたれることなく、牛肉本来の美味しさをとことん味わえます。

極上の牛肉を焼き上げるのは、当店自慢の炭火炉窯です。三つ星レストランを渡り歩いたシェフが完璧なステーキの焼き方を追求し、たどり着いたのが炉窯を使って炭火で焼く方法でした。店内への炉窯の設置はさまざまな法規制により難しく、当店は炭火炉窯を備えた貴重な一軒となります。炉窯では紀州備長炭の900℃の直火で肉の表面を香ばしく焼き、遠赤外線輻射熱と特注レンガの蓄熱で肉汁をぎゅっと閉じ込めます。さらに炭焼きの薫香も加わり、肉にストレスがかからず旨味がこれ以上なく引き出された絶品ステーキをお召し上がりいただけます。

晴海通りに面した銀座の一等地で、少し贅沢なデートや大切な人との会食などにご利用いただけます。

【総料理長プロフィール】

『tcc 炉窯炭火焼Steak』総料理長

飯田 卓也 (いいたくや)

日本におけるフレンチの草分けとも言われる巨匠のもとで修行を積んだのち、渡仏。

帰国後は当時、銀座の象徴とされた「ホテル西洋銀座」のメインダイニングをはじめ、タイコバンロブションなどで腕を磨き、フォーシーズンズホテル丸の内内の総料理長や銀座にある会員制のレストランの料理長を歴任。

その後、2020年2月に『tcc 炉窯炭火焼Steak』の総料理長に就任。もともとアメリカンスタイルのステーキハウスだった同店のメニュー構成などを一新し、リニューアルを手掛ける。ステーキの焼き方について研究を重ね、炭火炉窯が最適という結論に到達。史上最高のステーキの完成に至った。



【株式会社ユニコ・ジャパン・インターナショナル 会社概要】

ユニコ・ジャパン・インターナショナルは、食文化のクリエイターとして食に関する製品、店舗を企画し、販売・運営しているシンガポール資本の総合商社です。

現在、(1) 珈琲・緑茶など一般消費者向け嗜好飲料の企画・販売、(2) レストラン、ホテル、イタリアン、フレンチなど専門店外食店向け業務用食材の企画・販売、(3) 海外ブランド外食店の日本導入・運営など展開しており、日本での食の新しい価値創造に努めています。

- 社名：株式会社ユニコ・ジャパン・インターナショナル
- 所在地：東京都千代田区九段北3丁目2番2号 ユニコビル
- 設立：1996年7月1日
- 資本金：40,000,000円
- 役員：代表取締役 池谷 正美 (C.E.O)
- 事業内容：
 1. インスタントコーヒーの輸入卸業 (F&B事業部)
 2. 業務用食材のカatalog通信販売業 (シエマル事業部)
 3. レストラン業 (tcc事業部)
 4. オフィススペースの賃貸
- URL：<https://www.unicojapan.co.jp/>

本件に関するお問い合わせ先

株式会社ユニコ・ジャパン・インターナショナル 広報担当 佐々木

mail：info@pr-office.jp 電話：03-6849-2812 / 090-6748-8215 (佐々木 携帯)