

各位

2020年9月24日

特注の炉窯で焼き上げる厳選和牛&オマール海老の競演

「TAKIBI 一周年記念コース」9/30より期間限定販売！



特注の炉窯で焼き上げる厳選和牛&オマール海老の競演

「TAKIBI 一周年記念コース」9/30 より期間限定販売！

炉窯焼きで調理したステーキを提供する名駅エリアの「窯焼きステーキ TAKIBI」では、開店1周年を記念したスペシャルコース「TAKIBI 一周年記念コース」を2020年9月30日（水）～10月30日（金）までの期間限定で販売します。

名古屋駅5分というアクセス抜群の場所でありながら、大通りから一本路地に入った落ち着いた立地に佇む、大人の隠れ家のような「窯焼きステーキ TAKIBI」。カウンター・テーブル・個室をあわせて17席という、特別感のある店内。また、店内どこからでも、炉窯がご覧いただけるのも特徴の一つ。炉窯での調理風景や、ゆらめく炎を、ライブ感たっぷりにご覧いただくことができます。



当店の自慢は、名古屋でも大変珍しい【炉窯】で調理した、新食感の窯焼きステーキや料理を堪能できることです。フランスのラルナーージュ白土でできた炉窯は、400度の高温調理が可能。紀州備長炭の直火で肉の表面を素早く焼き上げ、旨みや肉汁を閉じ込めたステーキは、外側はカリッと、中は遠赤外線効果でしっとりと仕上がります。コースのメイン料理である窯焼きステーキには、シェフがこだわり抜いた厳選の和牛を、常時数種類ご用意。お客様に実際にご覧いただき、肉の種類や部位をお選びいただくスタイルとなっています。

今回は、2019年9月30日のオープンから1周年を迎えることを記念し、日頃の感謝を込めた特別なコースメニューをご用意しました。看板メニューである窯焼きステーキとともに、オープン以降初めてとなる「窯焼きオマール海老」が登場します。炉窯の性質を生かした極上の仕上がりにご期待ください。厳選和牛やオマール海老などの魚介類はもちろん、三重県の契約農家から仕入れた新鮮な野菜もたっぷりと楽しめる「TAKIBI 一周年記念コース」。ぜひ、この機会にご賞味ください。

コース内容

コース名：「TAKIBI 一周年記念コース」 ※前日までの事前予約制・組数限定

販売期間：2020年9月30日（水）～10月30日（金）

価格：16,000円（税抜き）

メニュー：1周年を記念したスペシャルコース【全9品】

季節の前菜

窯焼きオマール海老と魚介

本日のパン

季節のポタージュ

契約農家から仕入れた旬の窯焼き野菜

料理長厳選の窯焼きステーキ

本日のデザート

窯焼きフルーツとジャージー牛ミルクアイス

窯炒り焙じ茶と焼き菓子

※その日一番美味しい厳選和牛・部位を提供するため、肉の種類は毎日変わります。

※当日の仕入れ状況などによりメニューは変更になる場合がございます。



店舗情報

店舗名 : 窯焼きステーキ TAKIBI (焚火)

所在地 : 愛知県名古屋市西区名駅 2-23-14 VIA141 1F

電話番号 : 052-564-8131

公式サイト : <https://www.kamayaki-takibi.jp/>

公式Instagram : <https://www.instagram.com/kamayakitakibi/?hl=ja>

営業時間 : 17 : 00 ~ 23 : 00 (L. O. 21 : 30)

定休日 : 毎週火曜

なお、窯焼きステーキ TAKIBI では、お客様と従業員の安全を考慮し、下記対策や予約組数の制限を実施しています。ご理解、ご協力賜りますようお願い申し上げます。

《実施している対策》

- ・店内にはアルコール消毒液を設置し、定期的にアルコール消毒を実施しています。
- ・館内は、空調設備や扉・窓の開放による換気を定期的に行っています。
- ・全従業員に正しい咳エチケットの確認をはじめ、手洗い・うがい・アルコール消毒を徹底しています。
- ・全従業員は出勤時に体温測定を行い、発熱の症状がある際は出勤停止としています。
- ・食品の衛生管理を徹底するとともに、安全面を考慮し、食材に触れる従業員は、マスクと使い捨てのゴム手袋を着用しています。

※今後の状況や政府・地方自治体からの方針を鑑みて、上記の対応を変更する場合がございます。

本件に関するお問い合わせ・取材のご依頼

株式会社プラス広報室 : 谷村 / 052-571-3322 (平日 10 時 ~ 17 時)