



2018年6月14日

報道関係各位

株式会社TFM

**1日10食限定！骨と脂から滲み出る香ばしい旨味が肉に染み渡る
史上最高にジューシーかつパワフルなステーキが夏限定で登場！**

「Empire Steak House Roppongi

トマホークステーキフェア開催」

**総重量1キロ・30センチ、ダイナミックな熟成ステーキを堪能
2018年7月1日（日）～8月31日（金）期間限定提供**

株式会社 TFM(東京支社:東京都渋谷区恵比寿西 2-2-8 えびす第2ビル 5F/取締役社長兼 CEO:小柳津競介)は、NY・マンハッタンで人気のステーキハウス「エンパイア ステーキ ハウス ロッポンギ Empire Steak House Roppongi」で、この夏限定メニューとして「Empire Steak House Roppongi トマホークステーキフェア」を2018年7月1日(日)～8月31日(金)の2ヶ月間開催します。

予約受付専用ウェブサイト(24h 受付): <http://www.empire-steakhouse-japan.com/reservation/>



「トマホーク」とはネイティブアメリカンが使う「斧」のこと。ステーキの部位「リブアイ」の骨つき部分の形が斧を連想させることから「トマホークステーキ」と呼ばれています。リブアイは「リブ」(肋骨)の名のとおり、あばらの部位の肉で牛の背中の、ちょうど肩ロースとサーロインの間に位置し、希少性が高い部位です。赤身の中でも脂身をジューシーに感じられるのが特徴です。

今回、Empire Steak House Roppongi では、日本では珍しい USDA 認定プライムグレードのトマホークを特別に入手し、30日間ドライエイジングを行いました。熟成され旨みが増した肉を厚切りにカットし、特注オープンにて900℃以上の高温で一気に焼き上げるトマホークリブアイステーキは、噛むたびに溢れ出てくる肉汁とやわらかさ、そして弾力が組み合わさって、食べ応が十分な極上ステーキに仕上がっています。骨ごとオープンで焼き上げるため、骨と脂から滲み出る香ばしい旨味が肉そのものにダイレクトに染みわたり、ジューシーかつパワフルな味わいが楽しめます。一皿(2～3人前)は約1キロ、全体の長さは、骨の長さを含めて30cmを超え、非常にダイナミックな一品です。カルベネ・ソーヴィニヨンなど、重厚な赤ワインとの相性も抜群です。

アメリカでは、夏は BBQ のシーズンということで肉が最も消費され、また Empire Steak House の発祥地ニューヨークでは、ステーキハウスが最も繁盛する時期でもあります。ジューシーなステーキは暑い夏を乗り切るパワーの源としてニューヨーカーたちに親しまれてきました。中でもリブアイの部位は最も“ステーキらしいジューシーさ”を味わえることから、夏に大人気のメニューです。トマホークステーキは、見た目のインパクトも絶大で、重厚感があり、友人や同僚などと集まり、肉とお酒でワイワイ盛り上がりたいたい時などにもオススメです。期間限定、数量限定のため、このチャンスをお見逃しなく、ぜひご来店ください。

■「トマホークステーキフェア」詳細

①『USDA プライムトマホークリブアイステーキ』 20,000 円(税・サービス料別)

日本国内ではなかなかお目にかかることのできない本場アメリカンサイズのトマホークは、USDA(アメリカ農務省)格付け最高位プライムグレードのエイジングビーフならではの極上の柔らかさ、4 cm以上の肉厚から溢れ出るジューシーな肉厚、そして圧倒的なビジュアル・迫力で、お客様の五感を刺激し、ご満足いただけること間違いなしです。1本は約1kg前後。2~3名様でお召し上がり頂けるボリュームとなっております。



②『USDA プライムトマホークリブアイステーキコース』 14,800 円(税・サービス料別)

USDA プライムトマホークリブアイステーキをメインとした前菜からデザートまでお楽しみいただけるコースとなります。2名様からご注文頂けます。

- ・ APPETIZER : シーフードプラッター
(ジャンボシュリンプ・ロブスター・オイスター)
- ・ SALAD : エンパイアサラダ (シュリンプ・オニオン・トマト・カナディアンペーコンサラダ)
- ・ MAIN : USDA プライムトマホークステーキ
- ・ SIDE DISH : マッシュポテト&クリームスピナッチ
- ・ DESSERT : ケーキ&アイスクリーム

Coffee or Tea

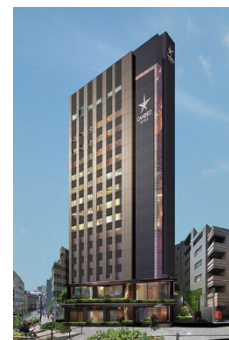


※USDA プライムトマホークリブアイステーキは入手が希少なトマホークをベストの熟成を経てご提供させて頂くため、数量限定(一日最大10食限定)とさせていただきます。



【Empire Steak House Roppongi 店舗概要】

- ・名称 : Empire Steak House Roppongi (エンパイアステーキハウス ロッポンギ)
- ・所在地 : 東京都港区六本木 6-7-11 1階(カンデオホテルズ東京六本木1階)
- ・電話番号 : 03-6721-1909
- ・営業時間 : Lunch 11:30～15:00 (LO:Food 14:00/Drink 14:30)
Dinner 月～土 17:00～23:30 (LO:Food 22:30/Drink 23:00)
日・祝 17:00～23:00 (LO:Food 22:00/Drink 22:30)
- ・席数 : 100席(メインダイニング 70席/バーカウンター10席/個室 20席)
- ・ウェブサイト : <http://empire-steakhouse-japan.com>



【Empire Steak House Roppongi について】

「Empire Steak House」は、2010年に、ジャックとジェフ、そしてラスの“シナナジ・ブラザーズ”がステーキの本場であるニューヨーク・マンハッタンに開業しました。2011年～2016年まで6年連続で全米No1のレストランガイド『ザガット・サーベイ』に掲載されるなど、NYに多数存在するステーキハウスの中でも、確固たる地位を築いてきました。現在マンハッタンで2店舗を展開し、ニューヨークの富裕層や女性たちを中心に大変な人気を博しています。

「Empire Steak House Roppongi」では、USDA(アメリカ農務省)格付け最高位のプライムグレードのアンガスビーフを、店内の専用熟成庫で21～30日間熟成、このドライエイジングにて旨みが増した肉を厚切りにカットし、一気にオーブンで焼き上げるスタイルでステーキを提供しています。各種ステーキ、『シーフードプラッター』といった鮮度抜群のシーフードや、『クリームスピナッチ』や『マッシュポテト』等サイドメニュー、『ニューヨークチーズケーキ』等デザート、1,000本以上の世界中のワインやカクテルなどをご用意しております。また、日本オリジナルメニューとして『厳選黒毛和牛のステーキ』、月替わりの厳選シャンパーニュ飲み放題付きのランチコース『シャンパーニュフリーフローランチコース』などもご用意しております。

