

E・A・T

2013年9月19日
株式会社サザビーリーグ

年末年始限定！シェフが考案
パティとソースにこだわった大人リッチなグルメバーガー
神戸牛 100%プレミアムバーガー
11月26日(火)から期間限定で販売

株式会社サザビーリーグ(本社:東京都渋谷区、代表取締役社長:森正督)が運営するカリフォルニア・ダイナー『EAT(イーエーティー)渋谷ヒカリエ』では、神戸牛 100%のパティを使用し、ソースにもこだわった大人リッチなグルメバーガー「神戸牛 100%プレミアムバーガー」を、11月26日(火)から1月13日(月・祝)までの期間限定で販売します。



国産牛 100%のジューシーなパティ、カリッと焼いたバンズ、たっぷりの新鮮野菜に自家製サウザンソースをサンドした定番人気メニューの「EAT バーガー」。この一年に感謝の気持ちをこめて、シェフが数々のお肉を食べ比べて選び抜いた神戸牛 100%のパティを使用したスペシャルなグルメバーガーを、数量限定でお届けします。

2013年に感謝の気持ちをこめて。年末年始限定！シェフの技が光る Specialty Burger

ロサンゼルスベイエリア・マンハッタンビーチで十数年「ジャパニーズ・フレンチ」の名手として名を馳せたシェフ高橋路和がメニューを考案。肉の甘みを最大限に引き出すパタゴニアの天日湖塩を使用し、肉と塩だけのつながぎを使用しないシンプルな仕上げ。パティをしっかり焼くことで肉の香りと旨みを引き出し、肉汁をとじこめました。やわらかくジューシーな神戸牛 100%のパティは、そのままでも極上のおいしさ。旨みのあるジューシーなお肉にあえて苦みのあるクレソンとレビスを合わせ、厚めにスライスしてソテーしたりんごとマッシュルームの甘みとコクを合わせたシェフならではの技が光る上質な大人のグルメバーガーです。今回は自家製サウザンソースに加え、神戸牛 100%のパティに合わせた赤ワインソースをサンドしました。さらに、お好みで野菜にブルーチーズソースをかけてもおいしく召し上がっていただけます。ぜひ、バーガー袋に入れてガブッとかぶりつき、お肉と野菜、ソースの絶妙なマリアージュを味わっていただきたい逸品です。

ご取材など、この件に関するお問い合わせは下記までご連絡ください

EAT プレス担当(アイビー株式会社内)

〒151-8575 東京都渋谷区千駄ヶ谷 2-11-1

TEL 03-5412-1882 / FAX 03-5411-3006

<商品概要>

- 商品名:神戸牛 100%プレミアムバーガー
- 価格:1,600 円(税込)
- 販売期間:2013 年 11 月 26 日(火) ~ 2014 年 1 月 13 日(月・祝)
※数量限定のため、期間中の毎日なくなり次第終了

<店舗概要>

- 【店舗名】 EAT 渋谷ヒカリエ
- 【所在地】 東京都渋谷区渋谷 2-21-1
渋谷ヒカリエ 7 階(TABLE 7)
- 【TEL】 03-6419-7496
- 【店舗面積・座席数】 46 坪 60 席
- 【営業時間】 11:00 ~ 23:30 (月~土)
11:00 ~ 23:00 (日)
<LAST ORDER>
LUNCH 17:00
DINNER 22:30 (月~土)
22:00 (日)
- 【定休日】 渋谷ヒカリエに準ずる
- 【URL】 <http://eatburger.jp>



『EAT 渋谷ヒカリエ』店内