

「少しずつ色々なお料理を楽しめる」をコンセプトに、【37 QUALITY MEATS】がリニューアルオープン！

日本での熟成肉ステーキのブームの火付け役、「37 Steakhouse & Bar」を展開する(株)スティルフーズが、新業態の肉料理レストランを、銀座の【PUZZLE GINZA】9Fに7月9日、遂にリニューアルオープンを致します。

お問い合わせ先:(株)スティルフーズ 03-4586-1129 37 QUALITY MEATS 03-5524-0137 <https://www.37steakhouse.com/37qualitymeats>

#### ■新しい生活様式に寄り添う、新しい時代のレストランを目指して

2016年7月27日に、六本木の「37 Steakhouse & bar」の姉妹店としてグランドオープンをした「37 QUALITY MEATS」は、厳選されたブランド肉の牛、豚、鶏、羊等を香ばしくグリルで焼き上げる肉料理専門店として、多くのお客様に愛されてきました。しかしながら、去る4月7日に発令された緊急事態宣言以降、営業自粛を余儀なくされておりました。

5月25日の緊急事態宣言解除以降も休業を続けながら、新スタイルの模索を続け、営業再開の時期を伺っておりました。

日本の「ステーキブーム」を作ってきたスティルフーズとして何が出来るかを、幾多の協議の末に辿り着いた方向性は、色々なお肉を様々な調理方法で造り上げる、新たな肉料理専門店です。

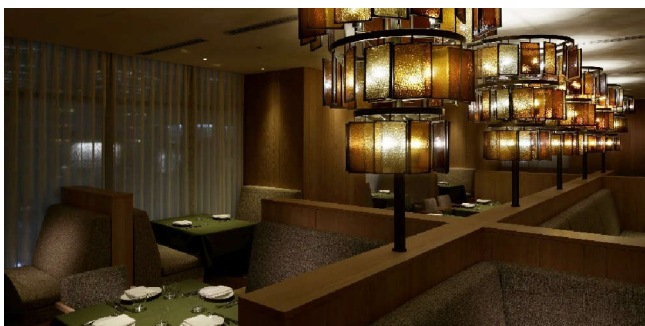
お食事はプリフィックススタイルを採用。お客様に、お料理選ぶ楽しさや期待感を提供致します。同時に、取り分けを必要としないアフターコロナ対策を徹底し、お客様にご安心してお食事をお楽しみ頂けます。アメリカンという土台の中に、イタリアンやフレンチ、和のエッセンスも感じられるお料理を、小さなポーションで色々とお楽しみ頂ける内容となっておりますので、少人数でもしっかりと楽しめるようになった、新しいステーキダイナーです。



#### ■専門店ならではの厳選食材の目利きと、多様な調理方法

看板商品のお肉は産地からこだわって仕入れをしております。看板商品の「USプライムビーフ」は勿論のこと、オーストラリア産の上質なラム、国内の銘柄肉は熊本県産の赤牛をご用意。

前菜やサラダといったスターターも、アメリカンの定番であるオイスターやクラブケーキのみならず、和牛の「ユッケ」や鴨肉の自家燻製等、様々な肉料理もラインナップに据え、まさにジャンルを超えた肉レストランとして生まれ変わります。



#### ■特別なひと時を演出する、温もりと安らぎを与える空間

採光性に富んだ大きな窓は開放感を与え、銀座の景色を見下ろしながら、贅沢かつ快適なお食事をお約束致します。

ウッド調の温もりのある空間に、背もたれの深いソファシートは居心地良くプライベート性も保ち、大切な方とごゆっくりお寛ぎ頂ける空間です。

ディナータイムはシャンデリアの優しい明かりが店内を包み、ランチタイムとはまた異なった、よりラグジュアリーな空間へと変貌を遂げます。

#### ■ソーシャルディスタンスの確保による、安心安全の提供

席間隔が広い当店のレイアウトは、ソーシャルディスタンスを保ち、他のお客様との距離感もありますので、安心してお食事をお楽しみ頂く事が出来ます。

スティルフーズのノウハウが凝縮された、「美味しいお料理」、「ホスピタリティ溢れるスタッフ」、「上品で落ち着いた空間」は、多くの皆様に愛されるであろうと確信をしております。