

2015. 1.30 Fri 赤坂に GRAND OPEN!!
上質な肉を使った“舌焼”と“牛鍋”が自慢の肉割烹

舌焼・牛鍋 肉割烹 牛弁慶 赤坂

この度、ダイヤモンドダイニングのグループ会社・株式会社ゴールデンマジックは「九州藩 赤坂店」を改装し、1月30日（金）に『肉割烹 牛弁慶 赤坂』をオープンいたします。
2010年にオープンし現在も繁盛し続ける『肉割烹 牛弁慶 新橋』に続く「牛弁慶」新店舗であり、赤坂エリアという立地に合う接待向けの店舗となっております。

舌焼・牛鍋



牛弁慶



その日流通するなかで最も上質な A4～A5 ランク国産黒毛和牛の“サーロイン”と“三角バラ”を仕入れ、数種類の野菜を摩り下ろしたオリジナルの割下で煮込む新しいスタイルの「牛鍋」をご提供。

お好みの厚さを選べる「牛舌焼き」など、最高級の国産黒毛和牛ならではの味わいを活かした料理を風情ある寛ぎの個室空間でご堪能いただけます。

店舗概要

店舗名	舌焼・牛鍋 肉割烹「牛弁慶 赤坂本店」(うしべんけい あかさかほんてん)
住所	〒107-0052 東京都港区赤坂 3-13-2 MJビル 3F
アクセス	地下鉄千代田線 赤坂駅 2番出口 徒歩 2分、 地下鉄丸の内線、銀座線 赤坂見附駅 徒歩 5分
TEL	03-3587-9401
営業時間	ランチ 11:30～14:00 (L.O.13:30) ディナー17:00～23:00 (L.O.22:00)
定休日	日・祝
総席数	38席
総面積	27.14坪
平均予算	ランチ 1,500円、ディナー7,000円
店舗 URL	http://r.gnavi.co.jp/g166311/

料理

柔らかく旨みを味わえる新鮮な牛肉を常にご提供するために、その日ごとに産地の異なる上質な肉を厳選して仕入れています。
名物の牛鍋は使用する部位にこだわり、“サーロイン”と“三角バラ”の2種類のお肉をご用意しています。
牛弁慶ならではのこだわりの牛肉料理の数々をお楽しみください。

<こだわりの料理>

■牛弁慶の「牛鍋」

牛鍋とは、横浜で流行した味噌を使った味噌煮込み風の鍋がその発祥とされています。

牛弁慶での牛鍋は、A4～A5 ランクの国産黒毛和牛を使用。

最高級のお肉の風味を損なわないように、肉の旨みを最大限に引き出せる独特の割下を開発いたしました。

お肉は薄切りのサーロインと角切りの三角バラの2種類をご用意しています。

柔らかい口溶けに一口食べれば牛鍋の虜になること間違いなしの牛弁慶自慢の看板メニューです。

<牛鍋メニュー ※下記価格は1人前。2人前よりご注文ください>

- 極 牛鍋 6,500円 (角切り三角バラ6枚)
- 特選 牛鍋 4,800円 (角切り三角バラ3枚、薄切りサーロイン1枚)
- 牛鍋 3,600円 (サーロイン3枚)

○使用部位

国産黒毛和牛 A4、A5 ランクを使用。固体識別番号でしっかり管理された安心安全なお肉の、脂の甘み、歯切れとともに状態のいい部位を選び、その時状態のいい産地から仕入れています。

また、当店ではお肉の様々なお味を楽しんで頂く為、2種の部位2通りの切り付けを行っております。

肩バラの中に含まれるお肉で綺麗なサシが特徴の希少部位“三角バラ”は贅沢に角切りに、柔らかくてきめ細かく風味がいい“肩ロース”は薄切りにしてご提供。2通りの食感と旨みをお楽しみいただきます。



○割下

割下は「摩り下ろし醤油」と「練り上げ味噌」の2種類のお味をご用意しております。

「摩り下ろし醤油」は林檎、長芋、玉ねぎなど摩り下ろした野菜を使い、とろっとお肉に絡みつくように仕上げしております。氷砂糖で優しい甘みを引き出し、最高級のお肉本来の旨みを堪能していただきます。

一方、「練り上げ味噌」では元祖『牛鍋』のお味を再現。明治時代、親しまれた癖になるコクと味わい深い甘みが特徴です。



■牛舌料理

厚切り、薄切りなどお選びいただける「霜降り牛タン」や10g150円でお好きな量をお召し上がりいただける「タン焼き」は食べた瞬間に溢れる肉汁と歯切れのよい食感を堪能できます。その他にも、デミグラスソースでトロトロに煮込んだ「タンシチュー」や洋カラシでシンプルに味わう「茹で舌」をご用意いたしました。

<牛タンメニュー 全4種類>

- 霜降り牛タン（厚切り or 薄切り） 2,800円
- 舌焼き 10g 150円
- 茹で舌 1,000円
- タンシチュー 1,280円

■レバぶつ焼き

鮮やかな赤色で、角がピンと立ったレバー新鮮そのもののレバーは焼いても臭みは全くなく、サクリとした歯ざわりと弾力が楽しめます。

- レバぶつ焼き 1,500円

■炙り寿司

リブシン、リブカル、クラシタ、チャンピオンなど珍しい部位も取りそろえた牛肉の炙り寿司。

板長のおすすめの盛り合わせもご用意しています。

<炙り寿司メニュー 全13種類>

- リブシン 500円
- 上リブガ 430円
- 特選リブガ 500円
- クラシタ 430円
- 上三角 450円
- 特選三角 500円
- ザブトン 450円
- チャンピオン 390円
- ヒモ 390円
- 赤身 350円
- 板前おまかせ五種盛り 2,200円



<その他の料理（全約50種）>

- 焼き野菜 アスパラ 750円、しいたけ 450円、季節の葱 690円、万願寺唐辛子 780円、長芋 550円ほか
- 馬刺し 馬刺し 3種盛り、赤身 1,200円、霜降り 1,800円、フタエゴ 1,080円、コーネ 850円ほか
- 口代わり 野菜スティック 750円、クレソンサラダ 650円、フルーツマトとアスパラ 880円ほか
- 食事 ご飯セット 650円、テールスープ 500円



店内

落ち着いたある洗練された和の空間には、
大切な方との会食や接待にも最適な趣のある堀座敷個室を3室ご用意しています。
プライベートシーンで活用できるバーのような大人の雰囲気漂うカウンター席をはじめ、
ビジネスシーンでご活用いただける落ち着いたある大人数向けのテーブル席など
ビジネスでもプライベートでもご利用いただけるさまざまなタイプのお席をご用意しています。

<空間> 全38席：個室3室

- カウンター 6席
- テーブル席 12名様用×1卓
- ボックス席 4名様用×1卓
- 座敷個室 4名様用×1室、6名様用×2室（12名様までの個室にもなります）



お酒

約20種の焼酎をはじめ、厳選した日本酒、ワインまで、肉料理にお酒を幅広くご用意しています。

■ボトルワイン（全7種）

- | | |
|---------------------|--------|
| □サンタアナ トロンテス | 3,200円 |
| □リヴェラ シャルドネ | 3,800円 |
| □メルロー ラツィオ | 3,200円 |
| □バロンフィリップ シラー | 3,800円 |
| □Eギガル コートデュローヌ ルージュ | 4,800円 |
| □ランブルスコ | 3,100円 |



<その他のお酒（全約70種）>

- | | | |
|------------------|--------------------|-------------------|
| □ビール（2種）560円～ | □サワー（6種）400円～ | □カクテル（12種）450円 |
| □ハイボール（6種類）450円～ | □ワイン（8種）ボトル3,100円～ | □日本酒（7種）600円～ |
| □焼酎（18種）400円～ | □梅酒（6種）480円 | □ソフトドリンク（4種）390円～ |

【本リリースに関するお問い合わせ】

株式会社ダイヤモンドダイニング 広報部 亀田

TEL:03-6858-6085 / FAX:03-6858-6086

ゴールデンマジック HP: <http://www.golden-magic.com> / E-mail: pr@diamond-dining.com