



Press Release

A5 ランク松阪牛サーロインや松阪牛希少部位の焼肉を楽しむ 『恵比寿焼肉 kintan 10 周年記念コース 9,800 円』 7 月 13 日 (木) より期間限定で販売開始

株式会社カルネヴァーレ(本社:東京都目黒区・代表取締役社長 鳴坂竜一)が運営する KINTAN グループ 1 号店、恵比寿焼肉 kintan は 2023 年 7 月 13 日に 10 周年を迎えます。これを記念し、A5 ランク松阪牛サーロインのユッケや松阪牛希少部位の焼肉 6 種が楽しめる“10 周年記念コース”(9,800 円)を期間限定販売いたします。



恵比寿焼肉 kintan



恵比寿焼肉 kintan は“カジュアル・リッチな大人の焼肉レストラン”をコンセプトに 2013 年 7 月 13 日、数多くの焼肉の名店が軒を連ねる「恵比寿」にオープンいたしました。無名であった焼肉 KINTAN が 10 年もの間、営業を続けてこられたのも、これまでにお越しいただいたお客様・地域の皆様のおかげです。そんな皆様に最大限の感謝の気持ちを込めて、A5 ランク松阪牛を特別に入荷し、松阪牛 155g を贅沢に味わう“10 周年記念コース”を特別価格の 9800 円にて提供いたします。

KINTAN 自慢の生肉は、とろけるようなロドけの松阪牛サーロインを角切りのユッケにし、創業当時に提供していた復刻スタイルでご提供いたします。焼肉では KINTAN のシグニチャーメニュー“30 日間熟成 KINTAN の食べ比べや極上の“フィレ肉”、”松阪牛のザブトンやトモサンカクなど希少部位 6 種 215g を贅沢にお楽しみいただけます。×には、しこしことした食感が特徴の平打ち麺タリアテッレに北海道産の生雲丹をこれでもか！と乗せたお食事をご用意いたしました。節目の年にふさわしい、焼肉レストラン KINTAN の特別なコースを是非、体験ください。

■恵比寿焼肉 kintan 10 周年記念コースの特徴

- ①特別に三重県産 松阪牛を仕入れ
- ②復刻！ A5 ランク松阪牛サーロインの刻みユッケ
- ③30 日間熟成 KINTAN と極上フィレ肉、松阪牛希少部位 6 種の焼肉をたっぷり 215g

=====【取材・掲載に関するお問い合わせ】=====

株式会社 カルネヴァーレ 〒153-0061 目黒区中目黒 1-1-71KN 代官山 2 階

PR 松原 美づき E-mail:m-matubara@carnevale.jp TEL:03-6890-2929 FAX:03-6857-4129



【恵比寿焼肉 kintan 10周年記念コース ¥9,800】

◆前菜

- ・ 茄子とセロリの水キムチ
- ・ オリーブとモッツァレラチーズのキムチ
- ・ オクラとスナップエンドウのトマトキムチ



◆ユッケ

復刻！A5 ランク松阪牛サーロイン
 刻みユッケ



◆塩のお肉

熟成 KINTAN 食べ比べと極上フィレ肉
 ～オリーブオイルとトリュフ塩～



◆タレのお肉

松阪牛 肩三角 / 松阪牛ランイチ



◆サラダ

夏野菜の冷製スープサラダ



◆塩のお肉

松阪牛 赤身 3 種盛り合わせ



◆逸品

松阪牛ザブトンの出汁香る焼きしゃぶ



◆お食事

生雲丹のタリアテッレ





■恵比寿焼肉 kintan 10 周年記念コース(9,800 円)

10 年の感謝の気持ちに乗せた 恵比寿店限定コース

10 周年を記念して期間限定のコースを販売いたします。
特別に仕入れた A5 ランク松阪牛サーロインの刻みユッケや、30 日間熟成 KINTAN、松阪牛の希少部位が楽しめる 10 周年にふさわしい焼肉レストラン KINTAN のコースです。

【KINTAN のソムリエが厳選するワイン】



◆テタンジェ ブリュット

産地:フランス シャンパーニュ

品種:シャルドネ/ピノ・ノワール/ピノ・ムニエ

乾杯はシャンパンが KINTAN スタイル

酸味、果実味、香りのバランスがとれたシャンパンです

10 周年特別価格でご提供させていただきます

Glass 880 ※お一人様 1 杯までとさせていただきます



●トレンティーノクラシック

産地:イタリア

品種:ゲヴェルツトラミネール

ライチのようなアロマ、ドライな味わい

Glass 980 Bottle 6800



●ペイ・ドック ピノ・ノワール

産地:フランス ラングドック

品種:ゲヴェルツトラミネール

南仏ながら酸味と果実味のバランスが良く、
綺麗な余韻が続くピノ・ノワール

Glass 980 Bottle 6800



●ヴェネト・ピアンコサン ・ヴィンチェンツォ

産地:イタリア

品種:ガルガーネガ、シャルドネ、
ソーヴィニヨンブラン

レモンのような柑橘の香りと

芯の通った酸味が特徴

Glass 1080 Bottle 7500



●プリオ・ドウ・カントナック ブラウン 2013

産地:フランス ボルドー

品種:カベルネ・ソーヴィニヨン
メルロー、他

創業年と同じ 2013 年ヴィンテージ。

マルゴーらしい女性的でエレガントな味わい

Glass 1380 Bottle 9800



令和5年7月13日
 株式会社カルネヴァーレ
 〒150-0061 目黒区中目黒 1-1-71 KN代官山2階
 広報 TEL:03-6890-2929
 FAX:03-6857-4129

【店内のご紹介】

恵比寿 焼肉 
kintan

木の素材にこだわったカジュアルや焼肉空間。
 お洒落をしてお食事やその場の雰囲気を楽しむ。デートや会食、
 お祝いや記念日。様々なシーンで使われるレストラン。そんな大人達に愛される焼肉レストランになりたい。



【インフォメーション】

恵比寿焼肉 kintan

住所:107-0052 東京都渋谷区恵比寿西 1-10-3 トラストリンク恵比寿ビル 1・2 階

電話番号:03-5428-8629

席数:54席(テーブル席44席、個室2部屋)

営業時間:<ディナー>18:00~23:00 (LO22:00) <ランチ>11:30~15:00(LO 14:30)

=====【取材・掲載に関するお問い合わせ】=====

株式会社 カルネヴァーレ 〒153-0061 目黒区中目黒 1-1-71KN 代官山 2 階

PR 松原 美づき E-mail:m-matubara@carnevale.jp TEL:03-6890-2929 FAX:03-6857-4129