

## 武州和牛や希少部位を味わえる“牛肉の祭典”！ 「ビーフ！ビーフ！ビーフ！」を3月2日より開催

ハイアット リージェンシー 東京(所在地:東京都新宿区西新宿 2-7-2、総支配人:高沢朝美)の「カフェ」では、2020年3月2日(月)から5月31日(日)まで、黒毛和牛や希少部位を取り揃え、牛肉料理を心ゆくまで味わい尽くせる肉の祭典「ビーフ！ビーフ！ビーフ！」を開催いたします。



「ビーフ！ビーフ！ビーフ！」イメージ

「グリルトマホークステーキ」イメージ

「カフェ」、「鉄板焼グリル」で腕を振るい、数々の肉料理を考案してきた洋食料理長 大谷勇が、「もっと牛肉の奥深さを味わってもらいたい」という思いから、本フェアに合わせて厳選された黒毛和牛や希少部位を使い、それぞれの特徴を活かしたメニューを取り揃えました。

「グリルトマホークステーキ」は、1,500gの骨付き肉を使用したダイナミックな逸品です。「カフェ」ならではの低温調理で、中はしっとりジューシーに、外側は香ばしく焼きあげました。凝縮された旨味と噛むたびに溢れる肉汁を、ぜひご友人やご家族とシェアしてお楽しみください。

「武州和牛サーロインステーキ」は、埼玉県の指定農家でのみ育てられた和牛ブランド「武州和牛」の霜降り肉を、肉本来の味がダイレクトに感じられるようシンプルにステーキをご用意しました。料理長 大谷勇が生産者のもとを訪れしっかりと見極めたうえで厳選したこだわりの武州和牛。柔らかくきめ細かな脂身の甘味や旨みをぜひご堪能ください。

また、「茨城県産黒毛和牛3種盛り合わせ」では、黒毛和牛のランイチ・ミスジ・モモの3つの部位を一度にお楽しみいただけます。なかでも牛1頭から2~3kgしかとれない「ミスジ」は、非常に柔らかく適度なサシと甘みを味わえ、ファンならずともぜひお召しあがりいただきたい逸品です。「カフェ」特製の和風ソースや粒マスタード、レモンをお好みで添えて、多彩なバリエーションでお召しあがりいただけます。

そのほか、赤ワインでじっくり煮込んだ、とろけるような味わいの「黒毛和牛スネ肉の煮込み」、ローストした柔らかい黒毛和牛をさっぱりとサラダ感覚で楽しめる「茨城県産黒毛和牛のロースト カルパッチョ サラダ仕立て」などをご用意しております。ワインやビールとともにお腹も心も満たされる豪快な牛肉料理をお楽しみください。

## ■概要

「ビーフ!ビーフ!ビーフ!」

【期 間】 2020年3月2日(月)～5月31日(日)

【場 所】 「カフェ」(ロビーフロア・2F)

【提供時間】 11:30～22:30

### 【メニュー】

・グリルトマホークステーキ (1,500g)	¥18,000 (21,780)
・茨城県産黒毛和牛 3種盛り合わせ(ランイチ・ミスジ・モモ) (300g)	¥8,900 (10,769)
・Tボーンステーキ (450g)	¥6,600 (7,986)
・武州和牛サーロインステーキ (200g)	¥9,800 (11,858)
・グリルリブローズ 1ポンドステーキ (450g)	¥6,500 (7,865)
・グリルリブローズ 1/2ポンドステーキ (225g)	¥3,500 (4,235)
・黒毛和牛スネ肉の煮込み (130g)	¥3,000 (3,630)
・茨城県産黒毛和牛のロースト カルパッチョ サラダ仕立て	¥2,500 (3,025)
・カフェ ダブルバーガー	¥3,800 (4,598)

\* ( )内はサービス料・消費税が含まれたお支払い金額です。

### 【一般の方からのお問い合わせ・ご予約先】

T 03 3348 1234(代表)

\* 画像データをご希望の方はお問い合わせください。



#### < 大谷(おたに) 勇(いさむ) プロフィール >

1990年9月、センチュリーハイアット東京(現ハイアット リージェンシー 東京)入社。洋食レストランおよび宴会場のコックとして勤務、さまざまなレストランのコックを経験し、2009年3月の「カフェ」のリニューアルに携わる。2012年には「カフェ」「ルームサービス」の調理シェフ、2016年2月より洋食料理長に就任。

#### < カフェ >

スワロフスキー®・クリスタルを使用したシャンデリアの輝くロビー階に、2009年4月にオープンした「カフェ」。オープンキッチンから流れる香り、音、そしてシェフたちの動きがお客様の五感を刺激します。イタリアンテイストの多彩な料理とデザート、そしてワインやカクテルを揃え、朝食からミッドナイトまで“オールデイダイニング”としてお楽しみいただけます。

### 報道関係者お問い合わせ先

ハイアット リージェンシー 東京

160-0023 東京都新宿区西新宿 2-7-2

セールス&マーケティング部 マーケティング課 窪田、近藤、長谷川

T 03 5321 3523(直通) F 03 3340 5767(直通) E proffice@hyattregencytokyo.com

tokyo.regency.hyatt.jp