

～ 発酵熟成牛で楽しむクリスマスディナー ～

12月22日～25日期間限定「旬熟成 六本木店」で
発酵熟成牛のクリスマス限定メニュー3種を提供いたします。

株式会社フードイズム(本社:東京都港区 / 代表取締役社長:跡部美樹雄)は、東京都港区六本木の「旬熟成 六本木店」で、12月22日(金)から12月25日(月)の期間限定で、発酵熟成牛のクリスマスディナーメニュー3種を提供いたします。

特別な夜をより魅力的に彩るクリスマスディナーメニューには、発酵熟成牛の美味しさを存分に引き出し、また他店では味わうことのできない“発酵熟成牛”にこだわり続けた「旬熟成」ならではのこだわりが随所にこめられています。メインで選べるコースは3種類。厳選された素材同士が出逢うことで生み出される特別な味わい、香りを堪能できるクリスマスにピッタリのコースメニューとなりました。

今後も「旬熟成GINZA GRILL」は、旬の食材や手法で熟成肉をより一層楽しめるメニューを提供いたします。

【12月22日～25日 期間限定 発酵熟成肉 クリスマスディナーメニュー詳細】

- 店舗名 「旬熟成GINZA GRILL」
- 所在地 東京都旬熟成 六本木店
港区 六本木 5-11-31
- 提供時間 17時～19時30分
20時～23時の2部制
- 期 間 12月22日～25日
- 予約受付電話番号 03-3497-8875
- メニュー詳細



9,000円 / 13,000円 / 18,000円 コース3種

- [9,000円コースメイン] 発酵熟成牛と発酵熟成豚の藁包み焼き
- [13,000円コースメイン] 焙じ茶葉で香りをつけた発酵熟成牛の炭火ステーキ
- [18,000円コースメイン] 発酵熟成牛の炭火焼きLポーンステーキ

[前菜]前菜3種盛り合わせ

- ・熟成牛タンの炭火烧 ゆずわさび
- ・熟成牛のスパイスマリネとフォアグラのミニロッシェニ
- ・熟成牛のローストビーフ ウニとのマリアージュ

[炙り] (13,000円/18,000円コースのみ)

- ・熟成肉の炙りカルパッチョ 卵黄ソース トリュフ掛け

[温菜]

- ・熟成豚のコンフィ はちみつバターのキャラメリゼ 3種のアクセント

[メイン]

- ・焙じ茶葉で香りをつけた発酵熟成牛の炭火ステーキ

[丼]

(9,000円 / 13,000円コース)キノコと下仁田ネギの炊き込み御飯 野菜の出汁に葛粉を入れた 出汁茶漬け
(18,000円コース)発酵熟成牛と松茸のエゴマ風味の握り

[デザート]

- ・イチゴとピスタチオの再構築したミルフィーユ

本件に関するお問い合わせ先
(株)フードイズム 広報担当 廣瀬
東京都港区西麻布4-17-19

TEL:03-6450-6516 (代表) mailto:chikako.hirose@pr-office.jp

発酵熟成牛で楽しむクリスマスディナー

9,000円 / 13,000円コース

[前菜]前菜3種盛り合わせ

- ・熟成牛タンの炭火烧 ゆずわさび
牛タンを軽く炭火で焼き、柚子胡椒、柚子・わさびをあわせ、サッパリとした和の一品。
- ・熟成牛のスパイスマリネとフォアグラのミニロッシーニ
熟成牛をスパイスでマリネし炭火焼きに。ソテーしたフォアグラに赤ワインとキャラメルソースで仕上げました。
- ・熟成牛のローストビーフ ウニとのマリアーージュ
旨みをギュッと閉じ込めた熟成牛のローストビーフとウニのマリアーージュを楽しめます。

[炙り] (13,000円コースのみ)

熟成肉の炙りカルパッチョ
卵黄ソース トリュフ掛け



発酵熟成牛を炙り、カルパッチョ仕立てに。稚鮎の魚醤を使ったソースで味付けし、クスクスのサラダとぶどう、トリュフを添え、卵黄ソースで仕上げました。旨み、食感、香りのハーモニーをお楽しみください。

[温菜]

熟成豚のコンフィ
はちみつバターキャラメリゼ
3種のアクセント



熟成豚のモモ肉をコンフィにかけ蜂蜜とバターでゆっくりキャラメリゼ。ハニーマスタードソース、パプリカとアップルビネガーソース、パセリソースの3種の味でお楽しみいただけます。

[メイン]

[9,000円コースメイン] 発酵熟成牛と発酵熟成豚の藁包み焼き

発酵熟成牛と発酵熟成豚を藁で包み炭火で焼き上げました。さらに藁を敷いた紙袋に入れ燻製の煙を加え、瞬間燻製を。贅沢に2種の発酵熟成肉の美味しさを食べ比べながら、藁の香りと薫香をお楽しみいただけます。



[13,000円コースメイン] 焙じ茶葉で香りをつけた発酵熟成牛の炭火ステーキ

クリスマスにぴったりな発酵熟成牛の炭火ステーキは、1番焙じ茶葉でマリネ。焙じ茶を入れ薫香をだし、熟成牛を入れることでより芳醇な香りを。テーブルで仕上げさせていただく特別な一品です。



[粥]

キノコと下仁田ネギの
炊き込み御飯
野菜の出汁に葛粉を入れた
出汁茶漬け



キノコとローストした下仁田ネギを入れ炊き上げたご飯に葛粉とレモンの皮を加えた野菜の出汁を。お出汁の味を楽しめるスペシャルなお茶漬けに。

[デザート]

イチゴとピスタチオの
再構築したミルフィーユ



イチゴとピスタチオのクリームをパイで挟み、ラズベリーパウダーをアクセントに。食感と素材のハーモニーがお楽しみいただける可愛いデザート。

発酵熟成牛で楽しむクリスマスディナー 18,000円コース

[前菜]前菜3種盛り合わせ



・熟成牛タンの炭火焼 ゆずわさび

牛タンを軽く炭火で焼き、柚子胡椒、柚子・わさびをあわせました。発酵熟成牛に和のテイストを加え、お肉の味を楽しみながらも後味はサツパリと。

・熟成牛のスパイスマリネとフォアグラのミニロッキーニ

熟成牛をスパイスでマリネし炭火焼きに。ソテーしたフォアグラに赤ワインとキャラメルソースをあわせた贅沢な一品に。

・熟成牛のローストビーフ ウニとのマリアージュ

旨みをギュッと閉じ込めた熟成牛のローストビーフとウニのマリアージュを楽しめる、まさに旬熟成ならではの遊び心をお楽しみいただける一品。

[炙り]



熟成肉の炙りカルパッチョ 卵黄ソース トリュフ掛け

発酵熟成牛を炙り、カルパッチョ仕立てに。稚鮎の魚醤を使ったソースで味付けし、クスクスのサラダとぶどう、トリュフを添え、卵黄ソースで仕上げました。旨み、食感、香りのハーモニーをお楽しみください。

[温菜]



熟成豚のコンフィ はちみつバターのキャラメリゼ 3種のアクセント

熟成豚のモモ肉をコンフィにかけ蜂蜜とバターでゆっくりキャラメリゼ。ハニーマスタードソース、パプリカとアップルビネガーソース、パセリソースの3種の味でお楽しみいただけます。

[メイン]



発酵熟成牛の炭火焼きLボーンステーキ

発酵熟成牛と発酵熟成豚を藁で包み炭火で焼き上げました。さらに藁を敷いた紙袋に入れ燻製の煙を加え、瞬間燻製を。贅沢に2種の発酵熟成肉の美味しさを食べ比べながら、藁の香りと薫香をお楽しみいただけます。

[酢]



発酵熟成牛と松茸のエゴマ風味の握り

発酵熟成牛の素材の味を楽しんでいただくためシンプルながらも技のひかる握り寿司を。出汁醤油と生姜の絞り汁を和え炙ったお肉の旨みをお楽しみください。柚子を絞った出汁に漬け込んだ松茸は、エゴマ、もみじおろしとすだちを添え、酢にふさわしいさっぱりとした美味しさに。

[デザート]



イチゴとピスタチオの再構築した ミルフィーユ

イチゴとピスタチオのクリームをパイで挟み、ラズベリーパウダーをアクセントに。食感と素材のハーモニーがお楽しみいただける可愛いデザートメニューに。

