

# ジュー(10th)×ジュー(10th)お肉メニュー

**表参道ヒルズ10周年を記念した限定メニュー第2弾、ボリュームたっぷりのお肉メニューが登場！**

表参道ヒルズのレストラン10店舗では、「ジュー(10th)×ジュー(10th)お肉メニュー」と題し、表参道ヒルズ10周年を記念した限定メニュー第2弾として、ボリュームたっぷりのお肉メニューを、4月23日(土)から6月23日(木)までの期間限定で展開します。10周年のリニューアルでオープンする新店舗も個性なお肉メニューを提供。寿司レストラン「築地玉寿司 ささしぐれ」では鮭のほほ肉、ローストビーフレストラン「37 ローストビーフ」では赤身肉のローストビーフ、中華レストラン「蔭山樓」と生パスタレストラン「シュペッツレ カフェ&ワイン」では和牛のフィレ肉を使用したメニューを展開するなど、魅力的なメニューが目白押しです。食欲が旺盛になる初夏、各店の独自スタイルで振る舞うジューシーなお肉メニューをお楽しみください。

## 新オープン店舗のお肉メニューに注目！



**築地玉寿司 ささしぐれ (本館3F) ※4月22日(金)オープン**  
**鮭ほほ肉鉄板焼き ゆずこしょうのせ ¥972(税込)**

1匹の鮭から、わずか2枚しか取ることが出来ない希少部位のほほ肉。このほほ肉を生姜やりんごなどの10種類の具材を使った特製ソースで香ばしく焼き上げました。添えた柚子こしょうが、ジューシーな味わいを一層引き立てます。 ※1日限定20食  
※提供時間 11:00~L.O.22:30(日~L.O.21:30)



**37 ローストビーフ (本館3F) ※4月22日(金)オープン**  
**ローストビーフ重 ¥2,160(税込)**

とても柔らかい赤身肉のローストビーフをふんだんに使ったお重。ローストビーフを口に入れるとお肉の甘みが広がり、和風のテリヤキソースがより旨みを引き出します。  
※1日限定10食  
※提供時間 11:00~L.O.15:30(土・日・祝~L.O. 17:00)



**蔭山樓 (本館3F) ※4月22日(金)オープン**  
**和牛ヒレ肉と三浦春野菜の黒米おこげ ¥2,808(税込)**

神奈川県から毎日直送される春野菜と、柔らかい和牛フィレ肉をトマト風味のあんかけに仕立てました。アツアツの黒米おこげにかけてお召上がりください。 ※1日限定10食  
※提供時間17:00~L.O.22:30(日~L.O. 21:30)



**シュペッツレ カフェ&ワイン (本館B3F)**  
※3月18日(金)オープン  
**国産牛フィレ肉のステーキ(120g)~マデラソース~ ¥5,184(税込)**

A4ランクの国産牛フィレ肉を丁寧にローストすることで、お肉の旨みをしっかりと閉じ込めました。ポルトガル マデイラ島の「マデラワイン」を使った、シェフ特製ソースがお肉によく合う一品です。 ※提供時間 17:00~L.O.22:30(日~L.O. 21:30)

本件に関する報道関係の方のお問合せ先

表参道ヒルズPR事務局 森本・川手・木暮 TEL:03-4574-6250 FAX:03-3265-5058 MAIL: omotesandohills@ozma.co.jp  
森ビル株式会社 表参道ヒルズ運営室 プロモーションチーム 梅木 TEL:03-3497-0292 FAX:03-3497-0318



**ゴールデンブラウン（本館3F）**  
**ブラックアングス牛チャックアイロースステーキ(500g)**  
**¥6,300（税込）**

AUS産ブラックアングス牛を200日以上穀物飼育した、最高評価に格付けされるロンググレインランクの肩ロースを、ボリュームなステーキで提供。野菜や肉汁から作る濃厚な「グレイビーソース」と共に、2～4名様でシェアしてお楽しみください。 ※前日までに要予約  
※提供時間 17:00～L.O.22:00(日～L.O. 21:00)



**やさい家めい（本館3F）**  
**石野さんのトマトと和牛のすき煮**  
**¥1,933（税込）**

千葉県いすみ市の石野さんのトマトと和牛をすき煮に仕立てました。トマトの酸味と、すき焼きの甘みが絶妙にマッチングした、クセになる一品です。  
※提供時間 17:00～L.O.22:30(日～L.O.21:30)



**フォービドゥン フルーツ（西館1F）**  
**豚バラブロック肉のスパイシータイチャーハン**  
**¥1,300（税込）**

熱々のスキレット（鋳鉄製のフライパン）で仕上げるタイ風チャーハン。とろける豚バラ肉やココナッツで炊いたジャスミン米、スパイシーなタイハーブソースが食欲をそそります。薬味の代わりになるシャキシャキサラダ添え。仕上げに半熟卵をからめてお召し上がりください。 ※1日限定10食  
※提供時間 11:00～L.O.20:30(日～L.O.19:30)



**サルヴァトーレ クオモ（本館3F）**  
**仏産ひな鶏“コクレ”のジューシーバーミキュラロースト**  
**¥2,376（税込）**

“世界一素材本来の味を引き出す鍋”と言われる「バーミキュラ」の鍋で、ハーブを詰めた仏産ひな鶏“コクレ”と香味野菜をじっくりと無水調理しました。程よいジューシー感をお楽しみいただけるメニューです。 ※1日限定10食  
※提供時間 17:00～L.O.22:30(日～L.O.21:30)



**京 お野菜バルめい（本館3F）**  
**キャベツと骨付鶏のジューシー山椒焼**  
**¥1,296（税込）**

山椒をきかせてローストした骨付鶏を柔らかく甘味のある春キャベツと共に味わえる一品。野菜たっぷり女性にも嬉しいメニューです。 ※1日限定10食  
※提供時間 17:00～L.O.22:30(日～L.O.21:30)



**はせがわ酒店（本館3F）**  
**全ての肉に合うお酒～29SHOCK～（おつまみ付き）**  
**グラス ¥756（税込）**

お肉に合うお酒のポイントは「しっかりとした味わいでお肉の旨みを調和させる」「切れでお肉の脂を切る」の2つ。その両方を持ち合わせるはせがわ酒店オリジナル日本酒です。お肉と合わせることで互いの旨味が増幅します。  
※提供時間 11:00～L.O.20:30(日～L.O.19:30)