

“令和”初のゴールデンウィークにオススメ！豪華なお肉メニューが勢揃い！

「極上肉MENU」が登場

話題の“うにく”や1日限定5食の特選牛ヒレ肉など全て表参道ヒルズ限定！

4月26日(金)～5月31日(金)

表参道ヒルズのレストラン10店舗では、4月26日(金)から5月31日(金)までの期間限定で「極上肉MENU」と題し、各店の個性が光る肉好きにはたまらない贅沢なお肉メニューを展開。近年話題の肉と海鮮の最強コラボ“うにく”にいくらをのせた肉寿司をはじめ、1日限定5食の特選牛ヒレ肉のロッシーニ風やA4黒毛和牛の厚切りヒレカツサンドなど全て表参道ヒルズ限定でご用意。“令和”への改元という時代の変わり目の特別な機会に、表参道ヒルズで極上のメニューを楽しみながら過ごしませんか。



《表参道ヒルズ限定》期間限定で楽しめる「極上肉MENU」一覧

1日限定
15食



築地玉寿司 ささしぐれ (本館3F)
国産和牛の炙り寿司 うに&いくら(2貫)
¥2,484 (税込)

近年話題の肉と海鮮の最強コラボ“うにく”にいくらをのせた豪華な肉寿司。炙った国産和牛とうにの濃厚な旨みや、口の中で弾けるいくら(2貫)の食感(2貫)は当店こだわりのお米との相性も抜群です。
※提供時間 11:00～L.O.22:00 (日～L.O.21:30)

1日限定
5食



シュベツツレ カフェ&ワイン (本館B3F)
特選牛ヒレとフォアグラのポアレトリュフソースで
¥4,298 (税込)

1日5食限定の特選牛ヒレ200gのロッシーニ風。厳選したハンガリー産Aクラス(2貫)のフォアグラを乗せ、芳醇な香りのトリュフソースをかけてお召し上がりいただき、贅を尽くした一品です。
※提供時間 14:30～L.O.22:00 (日～L.O.21:00)

1日限定
10食



ゴールデンブラウン (本館3F)
黒毛和牛ヒレカツサンド ¥4,860 (税込)

九州の豊かな自然の中で育てられたA4黒毛和牛の贅沢ヒレカツサンド。180gの厚切り肉をジューシーなレアで仕上げ、ふわふわの食パンに挟みこんだサンドは肉好きにはたまらない一品です。
※提供時間 14:00～L.O.22:00 (日15:00～L.O.21:00)

1日限定
15食



37 ローストビーフ (本館3F)
トリュフづくし USプライムビーフ ヒレ肉のローストビーフ
¥3,024 (税込)

USプライムビーフのヒレ肉をローストビーフ専門店こだわりの火入れで仕上げた自慢の一品。トリュフ入り自家製マッシュポテトに加え、惜しげなくトリュフのソースをあしらい豊かな香りもお楽しみいただけます。
※提供時間 11:00～L.O.15:30 (土日祝～L.O.15:00)

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: 青島・相田・阿部 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: 長岡 TEL: 03-3497-0292 FAX: 03-3497-0318

1日限定
10食



パール ア ヴァン バルタージェ (本館3F)
シャルキュトリー盛り合わせ ¥1,944 (税込)

フランス産のお肉を使用したパテやリエット、ハムなど、その日一番のおすすめ総菜を盛り合わせにしました。日ごとに中身が変わるのが楽しく、ワインのおつまみにもぴったりです。
※提供時間 11:00~L.O.22:00 (日~L.O.21:30)

1日限定
10食



蔭山樓 (本館3F)
黒毛和牛とアメラトマトのブラック炒飯 ¥2,138 (税込)

黒毛和牛をたっぷりを使用した豪華な炒飯。お肉の旨味が染み込んだお米に加え、フルーツのようなアメラトマトの甘さやブラックペッパー、山椒のスパイスがクセになる味わいです。
※提供時間 11:00~L.O.22:00 (日~L.O.21:30)
※15:30~17:30除く

1日限定
10食



ワインショップ・エノテカ & バー (本館3F)
バルマ・プロシュート、ハモン・セラーノ、ハモン・イペリコの3種食べ比べプレート ¥2,160 (税込)

ワインに合う最高のおつまみ・生ハムの有名産地の3種類を食べ比べ出来る贅沢な盛り合わせをご用意。噛みしめるほどに広がる旨味は、産地ごとの違いも楽しみながらご堪能いただけます。
※提供時間 11:00~L.O.21:30 (日~L.O.20:30)



コスメキッチン アダプテーション (本館B2F)
**有機ルイボステーキで煮込んだスペアリブ
パイナップル&ジンジャーソース ¥1,922 (税込)**

骨付きの豚肩肉を有機ルイボステーキでじっくりと煮込み、ほぐれる程やわらかく仕上げたこだわりのスペアリブ。ひよこ豆とココナッツで作ったフムスと一緒に、パイナップルや生姜を使った甘酸っぱく爽やかな特製BBQソースでお召し上がりください。
※提供時間 11:00~L.O.22:00 (日~L.O.21:00)



フラテリパラディソ (本館3F)
タスマニア産ピュアブラック Angus 牛のリブローズ ¥2,700 (税込)

希少価値が高い純血のブラック Angus 牛を使用したグリル。旨味が濃く、やわらかでジューシーなお肉とさわやかなフレッシュトマトの相性が抜群です。
※提供時間 11:00~L.O.22:00



やさい家めい (本館3F)
青森県 田子牛リブローズの石焼き ¥2,581 (税込)

品評会で、青森県初の最高賞を受賞したジューシーな味わいが特徴の田子牛を熱々の石焼きでご提供。旨味が溢れるお肉と合わせて、京都産の竹の子など季節のお野菜もお楽しみいただけます。
※提供時間 17:00~L.O.22:00 (日~L.O.21:30)
※11:00~16:00は小鉢・サラダ・ごはん・お味噌汁もついた定食で ¥2,980(税込)にてご提供