



旨みがつまった熟成肉(ドライエージング)をしゃぶしゃぶで楽しむ じゅくせいうまにく **「熟成旨肉 六 (ROKU)」を六本木に7月23日オープン!** ~オープン記念、通常 10,000 円コースを期間限定 6,666 円で提供~

株式会社サッポロライオン(本社・東京、社長・刀根義明)は、7月23日(水)、話題の熟成肉(ドライエージング)をしゃぶしゃぶで楽しむ新業態「しゃぶしゃぶ&ワイン 熟成旨肉 六 (ROKU)」を東京・六本木にオープンします。

「熟成旨肉 六 (ROKU)」のコンセプトは、「熟成肉をしゃぶしゃぶで、ワインと一緒に楽しむお店」です。

長期間熟成させることで、余分な水分が抜け旨みが凝縮し濃厚な味わいとなり、香りも芳醇でまろやかとなる「熟成肉」のしゃぶしゃぶは、これまで味わったしゃぶしゃぶとは一線を画した商品に仕上がっています。熟成肉は、国産黒毛和牛をはじめ、国産牛、サーロイン(オーストラリア)、北海道産豚(肩ロース、バラ)をご用意します。

この熟成肉のしゃぶしゃぶのお肉の種類やポン酢、胡麻などのつけだれに合わせ、当社ソムリエがセレクトしたワイン各種をお楽しみいただけます。

しゃぶしゃぶの他にもワインによく合う生ハムやチーズの盛合せ、スペイン風オムレツ、野菜のバーニャカウダなどの単品料理もご用意していることから、カジュアルなダイニングとしてもご利用いただけます。

なお店名の「六 (ROKU)」は、当店の所在地が「六本木・六丁目・六門ビル・六階」と「六」が続くことをアピールし、お客様に「六本木にきたらこのお店」と思っていただけのように、という思いを込めています。

記

店 名：しゃぶしゃぶ&ワイン 熟成旨肉 六 (ROKU) 六本木店

住 所：東京都港区六本木6-1-3 六本木六門ビル6F

電 話：03-5770-7320

オープン日：2014年7月23日(水)

営業時間：月～土 17:00～23:30 (LO23:00)

日・祝 17:00～22:00 (LO21:30)

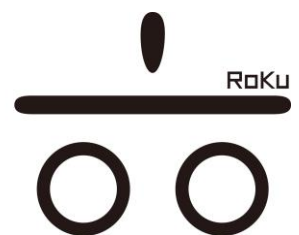
定休日：なし

規 模：114席/88.7坪

平均予算：7,000円

U R L：<http://r.gnavi.co.jp/mmygwhfs0000/> ※7/22 開設予定

しゃぶしゃぶ&ワイン
熟成旨肉



熟成牛肉(ドライエージングビーフ)の特徴

- 1) 牛肉がしっとりとなめらかになる。
- 2) 牛肉の味・旨みが濃厚になる。
- 3) 牛肉の固有の臭みが消える。
- 4) 牛肉の色が濃くなり、変色しづらくなる。
- 5) 加熱時に熟成牛肉の特有の香りが楽しめる。
- 6) 熟成することでタンパク質や脂肪の分解が進み消化しやすくなっている。



熟成肉のしゃぶしゃぶの楽しみ方

「熟成旨肉 六 (ROKU)」ではしゃぶしゃぶ用に国産黒毛和牛、国産牛、サーロイン (オーストラリア)、北海道産豚 (肩ロース、バラ) と5種類の熟成肉をご用意しています。お肉本来の味わいを楽しめるよう、シンプルな昆布出汁でしゃぶしゃぶします。



熟成黒毛和牛しゃぶしゃぶ4,000円



熟成国産牛しゃぶしゃぶ3,500円



熟成サーロインしゃぶしゃぶ3,000円



北海道産熟成豚盛合せしゃぶしゃぶ2,500円

※しゃぶしゃぶには全て野菜の盛合せ、つくね、ペのフォーがセットになっています。



また一緒に、白菜、長芋、山えのき、ぶなしめじ、プチトマトなど約10種類の具材の野菜の盛合せもおすすすめです。

お湯にお肉をくぐらす際は、熟成肉の旨みやエキスが逃げないように、一枚ずつやさしくお湯にくぐらせます。程よい色合いになったら、そっと引き揚げ、お好みのたれ (ポン酢、胡麻だれ、塩だれ) を少しつけてお召し上がりいただきます。口の中に熟成肉の味わいが広がります。



野菜盛合せ



ペの麺・フォー

ペは、お肉の旨みが溶け込んだ出汁と特製のたれを合わせたつゆで味わうフォーがおすすめです。一緒に提供する浅葱とライムの爽やかな香りでお召し上がりいただきます。

ソムリエセレクトのワインと共に

この熟成肉のしゃぶしゃぶにあわせ、当社ソムリエがセレクトしたワインをお楽しみいただけます。さっぱりとしたポン酢には白ワイン、濃厚なゴマだれには赤ワインがおすすめです。

- ・白ワイン14種、赤ワイン18種 グラス480円～、ボトル2,500円～
- ・スパークリングワイン5種 グラス480円～、ボトル2,800円～

オープン記念キャンペーン

「熟成旨肉 六 (ROKU)」では、各種熟成肉のしゃぶしゃぶ食べ放題・飲み放題コース (2時間) をご用意しています。他にも、しゃぶしゃぶに加え、ワインに合わせた前菜の盛合せや魚介のセビーチェ (マリネ) などの料理がセットのコースもご用意しています。

- 例) ・熟成国産牛+北海道産熟成豚2種しゃぶしゃぶ食べ放題コース 5,600円
 ・熟成黒毛和牛+北海道産熟成豚2種しゃぶしゃぶ食べ放題コース 7,000円
 ・熟成黒毛和牛+北海道産熟成豚2種しゃぶしゃぶ&料理コース 5,500円
 (料理は、前菜・魚介のセビーチェ・ステーキ3種盛合せ・野菜パスタ・ジャベット)
 ・別途2,000円で飲み放題

今回、オープン記念キャンペーンとして、通常10,000円でご提供する予定の「熟成黒毛和牛しゃぶしゃぶ食べ放題・飲み放題コース」を、7月23日 (水) ~7月31日 (木) の期間に限り、6,666円でご提供します。

※要予約/予約時にオープン記念価格コースとお申し付けください



熟成黒毛和牛しゃぶしゃぶ食べ放題

※本リリース記載価格は全て税込価格です。

この件に関するお問い合わせは、下記までお願いいたします。

報道関係の方	経営戦略部 (西村 礼佳) TEL : 03-6222-5183 / E-mail : kouhou@sapporo-lion.co.jp
一般の方	お客様相談センター TEL : 0120-848-136