

選べる国産和牛カタログギフト

日本の「贈り物文化」を、日本独自のシステムで手助けするのが「カタログギフト」です。

さまざまな商品が載ったカタログを贈り、受け取った方に好みの品を選んでもらうのです。

カタログギフト事業に永年関わってきたリンベル株式会社では、最も人気が高い商品だけのカタログがあってもいいのではと考えました。それが、「選べる国産和牛カタログギフト」です。

リンベルが永年培った商品選定力を活かし、日本全国から選りすぐった黒毛和種の牛肉だけを紹介しています。

商品決定の際は、銘柄ごと、部位ごとに幾度となく試食を重ねて吟味し、

また、衛生面での調査・指導も徹底しています。

また、せっかくいいお肉をいただいたのですから、おいしく食べていただきたい。

そんな思いから「ステーキ」「すき焼」「焼肉」「しゃぶしゃぶ」の
おいしい食べ方をご紹介します。

リンベル株式会社



掲載銘柄

山形牛
米沢牛
松阪牛
神戸牛
近江牛
鳥取和牛
オレイン 55
仙台牛
宮崎牛
飛騨牛

もくじ

- 04 牛肉のこともっと知りたい。
- 06 牛肉を食べて元気に、健康に
- 07 銘柄トピック 山形牛
- 08 **山形牛**
- 11 銘柄トピック 米沢牛
- 12 **米沢牛**
- 16 銘柄トピック 松阪牛
- 17 **松阪牛**
- 18 銘柄トピック 神戸牛
- 19 **神戸牛**
- 20 銘柄トピック 近江牛
- 21 **近江牛**
- 22 銘柄トピック 鳥取和牛オレイン 55
- 23 **鳥取和牛オレイン 55**
- 24 おいしい食べ方①
肉の風味が生きた極旨ステーキ
- 26 おいしい食べ方②
良質な肉ですき焼を愉しむ
- 28 おいしい食べ方③
焼肉パラダイス
- 30 おいしい食べ方④
大人のしゃぶしゃぶ
- 32 頒布会
- 42 グルメチケット

掲載商品について

- 実物と印刷に色味の差が生じる場合がございます。予めご了承ください。
- 賞味期間または消費期間は、30日以内のものを保存方法と併せて記載しております。
- 賞味期間および消費期間は、製造日または加工・出荷日を基準に記載しております。
- 商品到着後の日持ち期間は、配送日数などにより異なりますので、予めご了承ください。
- 冷蔵便にてお届けする表記がない商品は、常温便でのお届けとなります。
- 5月1日～5月9日、8月14日～8月19日、12月29日～1月9日の期間は、産地休業のため、お届け日のご指定はできません。
- お届けご希望日が産地休業日にあたった場合は、休業日翌日の発送に変更させていただきます。
- お届け時間のご指定はできません。
- 商品内容として記載されていない小物は、お届けする商品に含まれておりません。
- メーカー事情により新パッケージの商品をお届けする場合がございます。

お申し込み期限

- カタログギフトには申込期限がございます。期限内にお申し込みがない場合、「無効」となりお申し込みいただけません。申込期限内にお申し込みいただけますようお願いいたします。
- 弊社ホームページに約款がございますのでご覧ください。 <https://www.ringbell.co.jp/>

その他

- お申込みハガキや商品は、店頭でのお引換および他の商品や金券類へのお取替えはできませんのでご了承ください。

アレルギー物質の表示について

食品衛生法がラベルへの表示を義務付けている、「特定原材料8品目」のアレルギー物質について、商品に含まれる品目をマークで記載しております。

- ① …… 小麦を含んでいる商品。
- ② …… そばを含んでいる商品。
- ③ …… 卵を含んでいる商品。
- ④ …… 乳を含んでいる商品。
- ⑤ …… 落花生を含んでいる商品。
- ⑥ …… えびを含んでいる商品。
- ⑦ …… かにを含んでいる商品。
- ⑧ …… くるみを含んでいる商品。

牛肉のこともっと知りたい。

ごちそう感たっぷりの牛肉。とても身近な素材ですが、意外に知らない牛肉のこと。和牛って何？ 部位の違いは？ 等級はどう読み取ればいい？ などなど。基本的ないくつかを再確認して、もっとおいしく、もっと楽しく、牛肉のあるテーブルを囲みましょう。

国産牛と和牛は違います。

国内で販売されている牛肉は国産牛肉と輸入牛肉があります。そして国産牛肉には「和牛」と「国産牛」があります。和牛と表示できるのは「黒毛和種」や「褐色和種」、「日本短角牛」、「無角和種」の4種とその中で交配したものに限られています。ホルスタイン種や交雑種などを国産牛と呼び、和牛と区別をしています。

牛肉の格づけとは？

「この肉はA 5だから上等だよ」というような牛肉の評価があたり前のように使われるようになりました。具体的にはどのような評価なのでしょう。

まず、頭につくA、B、Cは「歩留等級」^{ぶどまり}のことで、1頭の牛からどれくらい肉がとれるかの評価です。消費者として選ぶポイントになるのが「肉質等級」です。脂肪の混ざり具合や肉の光沢、肉の締まり具合などによって1から5段階に評価が決められ、最高級は5という評価が与えられます。歩留等級と肉質等級を合体した評価が最も上のA 5とか、A 4という表現になるというわけです。

脂肪交雑とB.M.S. の関係

牛肉の霜降り度合いを表す脂肪交雑、いわゆる「さし」のことで、5段階に分かれています。さらに細かく評価する基準としてB.M.S.（ビーフ・マーブリング・スタンダード）があり、12段階に分かれています。

脂肪交雑（等級）	B.M.S. (No.)
良質 5	12
	11
	10
	9
	8
4	7
	6
	5
3	4
	3
2	2
1	1



肉の部位を再確認！

サーロイン、ヒレ、ロース etc. 聞き慣れた部位の名称ですが、どの部分で、どんな特徴があるのでしょうか。知っておけば、好みにあった牛肉選びに役立ちます。

サーロイン

リブロースに続く背中の中で、ヒレ、リブロースと並ぶ最高級の肉。その肉質の良さに、イギリスの称号である「サー」がついたと言われています。筋が少なく、ヒレに続いてやわらかく旨みも満点。

ヒレ (ヘレ、テンダーロイン)

サーロインの内側にある細長い部分。1頭でわずか3%しかとれない部位。とてもやわらかく、脂肪が少なく上品な味わい。

シャトーブリアン

ヒレの中で最もやわらかい部位。ただでさえ1頭から3%しかとれないヒレ全体からわずか15%しかとれないという、とても希少な肉で、おいしさもひとしお。

バラ

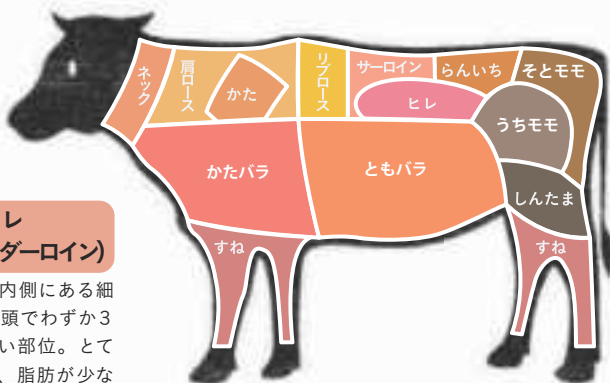
ろっ骨のまわりの肉で、赤身と脂肪が交互の層になっている。脂肪が多く、濃厚な味わい。

モモ

内モモは赤身の大きな塊。牛肉の中で最も脂肪が少ないのが特徴です。きめはやや粗いものの肉質はやわらかい。

肩ロース

脂肪が入りやすい霜降りのやわらかい赤身で、心地のよい食感、そして旨みに富んでいます。



ご紹介する銘柄牛は、すべて優れた肉質の黒毛和牛です。

本カタログは肥育方法や飼料、血統にこだわった全国の銘柄牛から、「旨い牛肉」だけを厳選しています。おなじみの松阪牛や神戸牛はもちろん、料理に合った肉質の銘柄牛をご紹介します。そして、肉質等級は4等級以上、B.M.S. は No.5 以上の上質な肉だけを厳選しています。

冷蔵だから、おいしい！

このカタログで紹介している牛肉（生肉）は、厳しい管理のもと、冷蔵の状態でお届けします。ドリップの心配もなく、格別のおいしさで召し上がっていただけるのです。

※掲載商品で **おいしさそのまま（冷蔵便）** マーク商品は、流通途中で一度も冷凍していません。おいさと新鮮さを保つため、冷蔵便でのお届けとなります。

本当は体にいい！牛肉の健康効果

牛肉を食べて元気に、健康に

牛肉はおいしいだけではありません。栄養たっぷり、そして糖質は0g。
元気印の牛肉を日々の食事に摂り入れてください。

カルニチン

ヘム鉄

ビタミンB群

タンパク質



れにくい体をつくってくれます。さらにヘム鉄は貧血だけでなく冷え性にも効果を発揮されているので、女性にはうれしい栄養素といえるでしょう。

ビタミンB群

ビタミンB群が多く含まれているのも牛肉の特徴です。美容ビタミンとも呼ばれているビタミンB2。成長を促進し、皮膚や髪の毛の細胞を再生する、食べ物をエネルギーに変えて脂肪をため込まない体質にする、などが期待できます。また、ビタミンB12も豊富で、これは顔色をよくしたり、髪を艶やかにするなどの効果が期待できます。牛肉を食べた翌日はなんとなく肌がしっとり、なんてことはありませんか？ これはまさに牛肉効果の現れといえそうです。

カルニチン

タンパク質の次に多く含まれているカルニチンは、余分な脂肪を分解してエネルギーに変え、また、血液中の中性脂肪を下げてコレステロールを低下させてくれるというなんとも頼もしい栄養素です。

タンパク質

牛肉に含まれているタンパク質には必須アミノ酸がバランスよく含まれています。この必須アミノ酸は、植物性のものよりも消化吸収がいいところも見逃せません。

内臓や血液、筋肉や皮膚など、タンパク質は体をつくる大切な栄養素。そして必須アミノ酸は体内ではつくることができないので、食べて摂取しなくてはなりません。牛肉ならば上質なタンパク質を効率よく摂り入れることができるのです。

ヘム鉄

牛肉には貧血を予防するヘム鉄が多く含まれています。野菜や海藻に含まれているヘム鉄よりも牛肉に含まれているヘム鉄は吸収率が高いことが特徴で、酸素を全身に送り、疲

牛肉を食べて元気に、健康に。
これは夢ではなさそうです。



山形牛

YAMAGATA
BEEF

昼夜の寒暖差が良質の肉質に仕上げる 品質が安定した山形の誇り

明治初期に山形県の米沢に招聘された英国人教師、チャールズ・ヘンリー・ダラス氏が、そのおいしさに驚嘆したという米沢牛が山形牛のルーツです。米沢牛に続き、肉牛生産は置賜地区から村山地区、続いて県内全域に普及していきました。明治33年からは本格的な品種改良がはじまり、戦後には飯豊牛、西川牛、天童牛、東根牛などの優秀な牛が次々と創出されまし

た。昭和37年、当時の県知事の首唱により、これら県内産肉牛は品質規格統一のもと「山形牛」と命名され、全国にその名を広めていきました。山形牛の定義は次の2つで、基準をすべて満たしたものが「山形牛」と認定されます。

①山形県内において、最も長く肥育・育成された未經産（子を産んでいない）雌および去勢の黒毛和牛。②公益社団法人日本食肉格



付協会が定める肉質3等級以上のもの。山形県の自然は四季がはっきりしており、「夏暑く、冬寒く」、また、「昼夜の寒暖の差が大きく」、その風土の中で丹精込めて肥育された山形牛は、肉のきめが細かく、脂質に旨みがあり、食味がよい牛肉といわれています。



山形牛 ヒレ

香り高く、まろやかで口当たりのよい山形牛の中でも
希少なやわらかいヒレを焼肉用にカットしてお届けします。
なかなか焼肉用では味わえないヒレの旨みを
存分にご堪能ください。





① 山形牛 焼肉用

肉質等級:4等級(B.M.S.No.5)以上

申込番号 **NL 09-002**

ヒレ850g / 消費期間は冷蔵で4日 / 山形県産

※梱包＝外装箱・トレイ

※都合により月曜・火曜のお届け日指定はできません。

おいしさそのまま 冷蔵便



山形牛 サーロイン・肩ロース

霜降りが細かくきれいに入り、甘みがある山形牛は、口どけが良く融点が高いのでとろけるような旨みが楽しめます。



① 山形牛 すき焼・しゃぶしゃぶセット 肉質等級:4等級(B.M.S.No.5)以上

申込番号 **NL 10-003**

サーロイン900g、肩ロース1kg／消費期間は冷蔵で5日／山形県産

※梱包＝トレイ

※都合により月曜・火曜のお届け日指定はできません。

おいしさそのまま(冷蔵便)

YONEZAWA
BEEF

米沢を中心とした置賜地方で 愛情込めて育まれた、確かなおいしさ

米沢牛は松阪牛、神戸牛、近江牛と並んで四大和牛に数えられる銘柄牛です。盆地の寒暖差のある気候風土と最上川源流域の豊かな水資源に恵まれ、まろやかで細かな霜降り、融点が高い旨みのある脂、甘みがある赤身が特徴です。

米沢牛の名が全国に知られるようになったのは、明治初期に米沢

の「興譲館」に雇われた英国人教師、チャールズ・ヘンリー・ダラスの存在が大きく影響しています。彼は故郷の食を懐しみ、一緒に連れてきたコック万吉に牛肉を調理させました。これが食用としての米沢牛の始まりです。この味わいに感動した彼は、任期を終えて横浜居留地に戻る際、牛を一頭連れ



帰りました。仲間たちに振る舞ったところ大好評で、これがきっかけで米沢牛の名が広まりました。

米沢牛は、山形県米沢市がある置賜地方3市5町で肥育された黒毛和牛が、一定の基準を満たした場合に呼称されます。定義の中には、登録された牛舎で登録された牛舎で飼育期間が最も長いもの、生後月齢33ヵ月以上のもので公益社団法人日本食肉格付協会で定める3等級以上の外観並びに肉質及び脂質が優れている枝肉とあります。厳しい定義をクリアしたものだけに米沢牛の証明書が付けられるのです。



米沢牛 ヒレ・上カルビ・ロース

米沢・置賜盆地の寒暖差のある気候風土と
最上川源流域の豊かな水資源に恵まれて育てられ、
良質な身の締まりと脂肪ののりの良さが特徴の米沢牛。
まろやかで細やかな霜降り、融点が低い旨みのある脂が
魅力的です。やわらかくジューシーな味わいをステーキで。
各部位の味わいを食べ比べてお楽しみください。





〈山形の極み〉

① 米沢牛 ステーキセット

肉質等級:4等級(B.M.S.No.5)以上

申込番号 **NL 13-002**

ヒレステーキ (シャトーブリアン) (2枚) 計160g、上カルビ (バラ) ステーキ (4枚) 計400g、ロース芯ステーキ (2枚) 計300g / 消費期間は冷蔵で5日 / 山形県産

※梱包=木箱

※都合により月曜・火曜のお届け日指定はできません。

おいしさそのまま 冷蔵便

米沢牛 リブローズ「芯」・サーロイン

創業大正12年の老舗〈黄木〉が肉質にこだわり選びぬいた米沢牛です。
すき焼用としゃぶしゃぶ用は、リブローズの中でも旨みが凝縮した部位
「芯」のみをカットしてお届けします。
すき焼・焼肉・ステーキそれぞれの食べ方で
お楽しみいただけます。



米沢牛

YONEZAWA BEEF



1 米沢牛 パラエティ詰合せ
肉質等級: 4等級 (B.M.S. No. 5) 以上

申込番号 **NL 15-211**

リブローズ芯すき焼・リブローズ芯
焼肉各 400g、サーロインステーキ
(2枚) 計 400g / 消費期間は冷蔵で
4日 / 山形県産

※梱包＝外装箱・紙竹皮

おいしさそのまま **冷蔵便**

松阪牛

MATSUSAKA
BEEF

「肉の芸術品」と評される
きめ細やかな霜降りと、やわらかな肉質

松阪地方は伊勢平野の中央にある農耕の盛んな地域で、昔は農耕に牛を利用していました。古来より役牛として優秀だったのは兵庫県但馬産の雌牛で、江戸時代、子牛は大阪を通過して紀州（和歌山県）に入り、この地でよく働く役牛に成長させてから、松阪に売ら

れていました。明治になり牛肉の需要が高まると、松阪の農家では3～4年農耕に使った牛を1年間肥育して太らせて供給しました。これが肉牛としての始まりで、その後の農家や関係者の努力で、松阪地方の肉牛は次第に名を高めていきます。昭和10年に東京芝浦で



開催された「全国肉用畜産博覧会」で最高の「名誉賞」を受賞してからは、全国的に高級牛肉として有名になりました。昭和24年に「松阪肉牛共進会」が開始され、品評会に優秀な肉牛が出品されるとさらに名声が高まりました。

松阪牛の定義は《黒毛和種の未経産（子を産んでいない）雌牛で、三重県の雲出川以南から宮川以北周辺で肥育。松阪牛固体識別管理システムに登録された牛》というもの。肥育は牛舎で主に穀物類で育てられるため、肉質がやわらかく、きめの細かい霜降りで、脂に甘みがあるのが特徴。その味は「肉の芸術品」と評されています。





松阪牛 サーロイン

良質の脂肪分による細かい霜降りが、脂身にも旨みを感じさせ、その風味は、どなたにもおいしくお召しあがりいただけます。

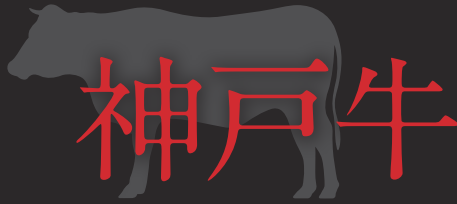


① 松阪牛 サーロインステーキ 肉質等級:4等級(B.M.S.No.5)以上

申込番号 **NL 17-001**

サーロインステーキ (5枚) 計1kg /
消費期間は冷蔵で5日 / 三重県産
※梱包=外装箱

おいしさそのまま **冷蔵便**

KOBE
BEEF

厳しい条件をクリアして名乗れる 世界の食通を唸らせるブランド



1983年に発足した「神戸肉流通推進協議会」で正式に認証された「神戸牛」の定義は、じつに厳しい条件となっています。

まず必要なのが、兵庫県内を出生地とした「但馬牛」の血統を持つ黒毛和種であること。肥育農家は神戸肉流通推進協議会に登録された指定生産農家であること。生後28ヵ月齢以上から60ヵ月齢以下の未経産（子を産んでいない）

牛か去勢牛であることで、これはやわらかくトロけるような品質を保つための条件です。また、公益社団法人食肉格付協会による格付で、歩留等級がA・B等級、肉質等級が4以上であること。さらに、霜降り度合いのB.M.S. 値（ビーフ・マーブリング・スタンダード）がNo.6以上であること。この数値は12段階に分かれていて、数字が多いほどサシが入った脂肪の割合

が多い肉質です。枝肉重量まで指定があり、雌牛は230 kg以上470 kg以下、去勢牛の場合は260 kg以上470 kg以下と定められています。これらの条件をすべてクリアして、晴れて神戸牛となるのです。

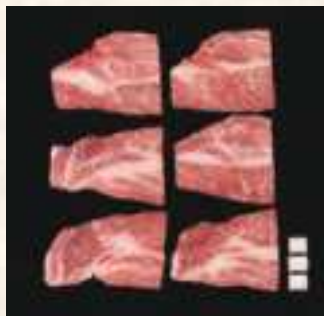
神戸牛は、人肌で溶けるほど融点の低い脂肪が筋肉の中に細かく混じる霜降りが特徴です。風味がよく、肉質はきめ細やかで、上品な甘みと旨みが楽しめます。





神戸牛 肩ロースステーキ

やわらかい肉質と甘く芳醇な香りを、お好みの焼き加減でお楽しみください



① 神戸牛 肩ロースステーキ

肉質等級:4等級(B.M.S.No.6)以上

申込番号 **NL 19-001**

肩ロースステーキ (6枚) 計1.44kg /

消費期間は冷蔵で5日 / 兵庫県産

※梱包=外装箱

おいしさそのまま **冷蔵便**

近江牛

OMI
BEEF

長い歴史を守り継いできた 語るにふさわしい滋賀の銘牛

三大和牛と呼ばれる近江・神戸・松阪の3銘柄で、圧倒的に長い歴史を持つ「近江牛」。1687年、肉食が禁じられていた江戸時代に、彦根藩の井伊家指導のもと、牛肉を味噌漬けにしたものを養生薬「反本丸（へんぽんがん）」として考案され、それが全国の將軍家など特権階級の間で賞味されていたという記録が残されています。その後、明治期に入り洋食文化が広

まると、近江商人によって近江牛のおいしさは一気に日本中に知られるところとなり、2007年「近江牛」として正式にブランド牛として商標登録されました。

滋賀県全域で飼育された黒毛和牛の中から特に高品質なもののみ限定、年間わずか6,000頭しか出荷されない「近江牛」は、オレイン酸が豊富で、きめ細くなめらかな肉質、上質な脂、芳醇な香



りが特徴。琵琶湖畔の豊かな大地で一頭一頭丁寧に育てられた繊細な旨みと甘く上品な脂は、さっと炙って岩塩をふるだけでも芳醇な味わいを堪能できます。食材本来の旨みを生かす日本料理はもちろん、バターやクリームなどを用いたソースがメインのフランス料理のいずれにも相性が良く、国内外のミシュランクラスの有名レストランにも提供されています。





近江牛 ロース

きめ細かい霜降りと肉質のやわらかさが特徴、良質の脂と霜降りのとろけ出す、恵まれた自然に育まれた近江牛ならではの香りと甘さをご堪能ください。



① 近江牛 ロースブロック

申込番号 **NL 21-001**

ロース 800g / 消費期間は冷蔵で4日 / 滋賀県産
※梱包＝外装箱・トレイ

おいしさそのまま **冷蔵便**

鳥取和牛オレイン55

TOTTORI WAGYU
OLEIN 55

オレイン酸 55%以上含有、 脂の質にこだわった霜降り和牛

西日本屈指の秀峰・大山を擁する鳥取では、古くは平安時代より、牛馬を連れて大山寺詣に訪れた全国各地の参拝者が当地で出会い、牛馬の品評や交換を盛んに行っていました。それが江戸時代には市として定着。日本三大牛馬市のひとつ「大山博労座」として数えられるようになり、以来、日本初となる和牛の登録事業に取り組んだり、日本の和牛改良の礎を築くなど、

鳥取は日本有数の牛の生産地として広く知られるようになりました。

その鳥取県が2011年に新たなブランド牛として発表したのが、鳥取系和牛の血統ならではのオレイン酸を豊富に含んだ、その名も「鳥取和牛オレイン55」です。脂肪の質の良さにこだわって肥育されたまろやかな脂が特徴の霜降り牛は、やわらかくて口どけが良く、赤身のバランスが絶妙。お肉その

ものの旨みや味わいが口いっぱいに広がるおいしさです。

オレイン酸はオリーブオイルの主成分としても良く知られますが、牛肉の場合は口溶けの良さに関係しているとされ、「脂肪中にオレイン酸を55%以上含有していること」や「4等級以上」をはじめとする厳しい認定基準で選定された、年間の販売頭数約400頭という非常に希少なブランド黒毛和牛です。





鳥取和牛 ヒレ

とろけるような脂の口どけがたまらない「鳥取和牛」。A5 ランクのみお届けします。



〈日本の極み〉 ① 鳥取和牛 オレイン55 ヒレステーキ

申込番号 **NL 23-001**

ヒレステーキ (5枚) 計800g / 消費期
間は冷蔵で5日 / 鳥取県産
※梱包=木箱

おいしさそのまま **冷蔵便**

牛肉のおいしい食べ方 **1**

肉の風味が生きた 極旨ステーキ



ステーキは、焼くだけのシンプルクッキングですが、実はその火の通し加減は微妙で、意外と難しいものです。せっかくの国産和牛の肉だから、おいしくジューシーに焼きたいですね。香りや肉の風味を損なうことなく、上手に焼き上げるための、ワンポイントテクニックをご紹介します。



1 室温にもどす

好みの焼き上がりにするために、肉を室温に戻しておきましょう。いい焼き色がついているのには冷たい、中まで火を通そうと焼いたら表面が焦げた、というような失敗を防ぐため、調理する30分～1時間前に冷蔵庫から出しておきます。



2 筋を切る

焼いたときに身縮みしないように、赤身と脂肪の境目にある筋を切っておきます。2cm おきぐらいに包丁の先を刺して、切り目を入れていきます。



3 塩・こしょうをふる

塩の分量は肉の重量の0.8～1%。塩小さじ1は約6gなので、200gの肉ならば小さじ1/3弱が目安です。サシの多い肉は塩が浸透しにくいので、少し多めに。黒こしょうとともに全体にふります。焼く直前にふることがポイントです。



4 焼く

フライパンを熱して牛脂を全体になじませ、盛りつけたときに上になる面を下にして牛肉を入れます。強火で30秒、火を少し弱めて1分～1分30秒焼きます。途中、脂が溜まってきたら、焦げ付く前にペーパータオルで拭き取ってください。



5 肉の断面をチェック

肉の断面を見てチェック! 肉の厚みにもよりますが、フライパンに接している下の部分から1/3程度まで色が変わってきたら、返すタイミング。



6 返して仕上げる

肉を返し、再び強火にして30秒、火を少し弱めて1分～1分30秒、ミディアムレアに焼き上がりました!

フライパンの肉汁は最高のソースに!

フライパンには旨みたっぷりの肉汁が残っています。これは極上ソースの主材料。ワインを加えて、ゴムベラ等で肉汁をこそげ取り、ワインとなじませていきます。ウスターソースとしょうゆも加え、とろみがでてきたら OK。

Recipe ソース

材料 (つくりやすい分量)

赤ワイン	大さじ3
水	大さじ3
ウスターソース	大さじ1
しょうゆ	大さじ1/2
こしょう	少々
バター	大さじ1

つくり方

1 肉を取り出したフライパンに赤ワインを入れてゴムベラで肉汁をこそげるように全体になじませ、水、ウスターソース、しょうゆを入れる。

2 ゴムベラで全体を混ぜながら煮詰め、とろみがついてきたら、こしょう、バターを加えて全体を混ぜて出来上がり。



牛肉のおいしい食べ方 ²

良質な肉で すき焼^{たの}を愉しむ

贅沢な気分を味わえるすき焼は、年代を問わず大人気のメニューです。良質な国産和牛でつくるすき焼だから、ひと手間かけてよりおいしく！
すっきりとした味つけ、ジューシーでやわらかい肉は、食べる喜びを実感させてくれるはずです。

ポイント1 割り下は自家製で



簡単につくれる割り下は手づくりがおすすめ。
肉の風味を生かす、甘さ控えめのすっきり味に。

Recipe ソース

材料（つくりやすい分量）

酒	1/2 カップ
みりん	1/2 カップ
しょうゆ	1/2 カップ
砂糖	大さじ 2～3

つくり方

- 鍋に酒、みりんを入れて中火にかけ、煮立てアルコール分をとばす。
- しょうゆ、砂糖を加えて混ぜ、中火にかけて砂糖を溶かす。ひと煮立ちしたら出来上がり。

ポイント2 肉は焼いてから煮る



「すき焼」、その名の通り、肉をさっと焼いてから煮ていきます。肉の旨みが煮汁に逃げないように表面を焼きつけます。香ばしい香りもプラス。ただし、焼き過ぎは肉が硬くなってしまうので、さっと焼くことがポイントです。

鍋を中火にかけて牛脂を入れて溶かし、牛肉を広げて入れ、両面をさっと焼きつけます。



割り下を入れるタイミング

牛肉をさっと焼きつけたら鍋の端に寄せて葉もの以外の具を並べ入れ、割り下を加えます。全体に煮立ってきたら葉もの（ここでは春菊）を入れます。全体に火が通ったら、さあ召しあがれ。



牛肉のおいしい食べ方 ³ 焼肉パラダイス

笑顔で焼肉を囲む楽しい食卓。やわらかくてジューシーな肉を頬張れば、思わず笑顔がこぼれます。風味に富んだ肉だから、下味はシンプルにごまの香りを添えた塩味で。

焼き上がった肉にゆずこしょうやレモン汁などの辛味や酸味をプラスして食べれば、味のバリエーションも広がります。



おいしいお肉だから、 下味はシンプルに

牛肉本来の旨みや香りを堪能するためにも、下味はシンプルな塩味がおすすめです。ごま油で肉をコーティングしておけば、香りもよくなり、肉の旨みも逃げません。味のアクセントは白ごまで。

Recipe 下味

牛肉 300g の場合の下味

ごま油 大さじ 1

酒 大さじ 1/2

塩 少々

白いりごま 小さじ 1/2

つくり方

ボウルに牛肉を入れて材料を順次加え、手でよく揉み込みます。

味わいバリエーション

さあ、まずはこの味で、そして次の味は…。塩味の肉をベースに、いろいろな味を肉にプラスしながら食べてください。下味がシンプルだからできる焼肉テクニック。どの味も肉の風味を引き立ててくれます。



ねぎ＋塩＋こしょう

こしょうをきかせるのがポイントです。ねぎのみじん切り大さじ 4、塩 小さじ 1/3 を混ぜて。

酢＋しょうゆ ＋一味唐辛子

ピリリと辛味がアクセント。



レモン汁＋塩

さっぱり、さわやか、いくらでも食べられそう。



おろしわさび

香りのいい生わさびがおすすめ。



ゆずこしょう

香りと辛味がくせになりそう。



牛肉のおいしい食べ方 4

大人の しゃぶしゃぶ

肉のおいしさを存分に味わえるしゃぶしゃぶは、牛肉好きにはたまらない秀逸な鍋です。ゆらゆらと湯の中で肉をおよがせながら、好みのタイミングで召しあがれ。ゆっくり、ゆったりとした肉のひとときを楽しんでください。

定番のたれは手づくりで。

しゃぶしゃぶといえばポン酢だれとごまだれ。さっぱりポン酢で肉の風味を確かめ、みそ風味のごまだれで肉をボリュームに食す、これがしゃぶしゃぶの醍醐味。わが家のたれをさっと手づくりして、滋味溢れる牛肉の味をかみしめてください。



ポン酢だれ

Recipe

ポン酢だれ

材料（つくりやすい分量）

柑橘類の絞り汁（ゆず、すだち、かぼすなど） 1/2 カップ
しょうゆ 1/2 カップ

つくり方

材料を混ぜ合わせる。濃いめなので鍋の煮汁でのばしながら食べてください。



ごまだれ

Recipe

ごまだれ

材料（つくりやすい分量）

白練りごま 60g
みそ（信州味噌など） 60g
だし汁 1/2 カップ
おろししょうが 小さじ1
一味唐辛子 少々

つくり方

1 すり鉢にみそを入れて滑らかになるまですり、練りごまを加えてよく混ぜ合わせる。
2 しょうが、だし汁を加えて溶きのばす。

牛肉を
キリリと食べるか、
ソフトに食べるか。

牛肉は熱湯で火を通すか、やや低い温度で火を通すか。しゃぶしゃぶはシンプルな料理だけに、湯の温度については2つの好みがあるようです。熱湯に牛肉を入れた場合は肉の表面のタンパク質が瞬時に凝固し、肉の旨みを逃がさず、キリリとした味わいに。

一方、やや低い温度（80℃前後）で火を通した場合、肉に散らばっている脂肪がゆるゆると溶け出し、ソフトな食感で食べられます。どちらのタイプで食べるか、お好みで選んでください。

頒布会

ご自分へのご褒美や、家族の食卓に
毎月1回、全2回または3回のお楽しみ。



選べる国産和牛カタログギフトの頒布会では、お選びのコースを毎月1回、全2回または3回お届けいたします。

頒布会について

- ◎毎月1回、全2回または3回のお届けになります。
- ◎1回目のお届けはご投函日から10日目以降のご希望日をご指定ください。
2回目のお届けは1回目のお届け日から1ヵ月後、
3回目のお届けは1回目のお届け日から2ヵ月後とさせていただきます。
- ◎お届けの順番は変更できません。予めご了承ください。
- ◎お申し込みハガキの有効期限は6ヵ月です。期限内にお申し込みください。

例) 1回目のお届けを2月15日と
ご指定された場合

- 1回目 → 2月15日にお届け
- 2回目 → 3月15日にお届け
- (3回目 → 4月15日にお届け)

山形牛

毎月1回、全2回
のお楽しみ

① 山形牛 食べ比べコース

申込番号 **NL 33-003**

1 回目お届け



ヒレの真ん中から少ししか取れない
シャトーブリアンをステーキ用に
カット。希少な味わいをぜひお楽し
みください。

〈山形の極み〉

山形牛 シャトーブリアン

肉質等級:4等級(B.M.S.No.5)以上

ヒレステーキ(シャトーブリアン)(3
枚)計420g / 消費期間は冷蔵で4
日 / 山形県産
※梱包=木箱

おいしさそのまま **冷蔵便**

2 回目お届け



山形県のきれいな水と空気ですった
山形牛は肉のきめが細かく、まろやか
な舌ざわりです。

山形牛 すき焼用

肉質等級:4等級(B.M.S.No.5)以上

肩ロース850g / 消費期間は冷蔵
で4日 / 山形県産
※梱包=外装箱・トレイ

おいしさそのまま **冷蔵便**



頒布会

Distribution

米沢牛

毎月1回、全2回
のお楽しみ

① 米沢牛 食べ比べコース

申込番号 **NL 34-002**

1 回目お届け

2 回目お届け



やわらかく芳醇な旨みの特徴のロースステーキ。お好みの焼き加減でお召しあがりください。

〈山形の極み〉

米沢牛 ロースステーキ

肉質等級:4等級(B.M.S.No.5)以上

ロースステーキ (6枚) 計900g /
消費期間は冷蔵で5日 / 山形県産
※梱包=木箱

おいしさそのまま 冷蔵便



肉の中に網目のように入り込んだきめ細かい霜降り。舌にとろけるおいしさをご堪能ください。

米沢牛 すき焼用

肉質等級:4等級(B.M.S.No.5)以上

ロース670g / 消費期間は冷蔵で
5日 / 山形県産
※梱包=外装箱・トレイ

おいしさそのまま 冷蔵便



松阪牛

毎月1回、全2回
のお楽しみ

① 松阪牛 食べ比べコース

申込番号 **NL 35-002**

1 回目お届け



繊維が細かく、濃厚な味わいながら
あっさりとした旨みの特徴のシャト
ーブリアンをお楽しみください。

松阪牛 シャトーブリアン

肉質等級:4等級(B.M.S.No.5)以上

ヒレステーキ (シャトーブリアン)
(3枚)計350g /消費期間は冷蔵で
4日 /三重県産
※梱包=紙箱

おいしさそのまま **冷蔵便**

2 回目お届け



肉の芸術品と呼ばれる松阪牛はきめ
細かい霜降りが入っており、絶妙な
ハーモニーが味わえます。

松阪牛 すき焼用

肉質等級:4等級(B.M.S.No.5)以上

肩ロース600g /消費期間は冷蔵
で5日 /三重県産
※梱包=紙箱

おいしさそのまま **冷蔵便**



頒布会

Distribution

神戸牛

毎月1回、全2回
のお楽しみ

① 神戸牛 食べ比べコース

申込番号 NL 36-003

1 回目お届け



やわらかい肉質と芳醇な香りをステーキ
でお楽しみください。

神戸牛 肩ロースステーキ
肉質等級:4等級(B.M.S.No.6)以上

肩ロースステーキ(4枚)計800g /
消費期間は冷蔵で5日 / 兵庫県産
※梱包=外装箱・トレイ

おいしさそのまま 冷蔵便

2 回目お届け



きめ細かい霜降りが入った肉の旨みが、
鍋全体の味を引き立てます。

神戸牛 すき焼用
肉質等級:4等級(B.M.S.No.6)以上

モモ・肩ロース各300g / 消費期間
は冷蔵で5日 / 兵庫県産
※梱包=外装箱・トレイ

おいしさそのまま 冷蔵便



近江牛

毎月1回、全2回
のお楽しみ

① 近江牛 食べ比べコース

申込番号 **NL 37-001**

1 回目お届け

2 回目お届け



やわらかで深みのある味わいの近江牛をジューシーなステーキでお召しあがりください。

近江牛 サーロインステーキ
肉質等級:4等級(B.M.S.No.5)以上

サーロインステーキ(4枚)計680g /
消費期間は冷蔵で4日 / 滋賀県産
※梱包=外装箱・トレイ

おいしさそのまま 冷蔵便



良質な肉質ときれいな霜降りが特徴の近江牛。牛肉の旨みをたっぷりと楽しめる肩ロース肉のすき焼用です。

近江牛 すき焼用
肉質等級:5等級(B.M.S.No.8)以上

肩ロース750g / 消費期間は冷蔵
で4日 / 滋賀県産
※梱包=外装箱・トレイ

おいしさそのまま 冷蔵便



頒布会

Distribution

鳥取和牛オレイン55

毎月1回、全2回
のお楽しみ

① 鳥取和牛オレイン55 食べ比べコース

申込番号 **NL 38-001**

1 回目お届け



16度という低い融点で驚きのくちどけを実現。じわっと広がる肉の旨みをステーキで。

鳥取和牛オレイン55 ヒレステーキ
肉質等級:5等級(B.M.S.No.8)以上

ヒレステーキ (3枚) 計510g / 消費期間は冷蔵で5日 / 鳥取県産
※梱包=外装箱・トレイ

おいしさそのまま 冷蔵便

2 回目お届け



とろけるような脂の口どけがたまらない鳥取和牛。肉本来の旨みを口いっぱいにお楽しみください。

〈日本の極み〉
鳥取和牛オレイン55 すき焼用
肉質等級:5等級(B.M.S.No.8)以上

リブロース500g / 消費期間は冷蔵で5日 / 鳥取県産
※梱包=木箱

おいしさそのまま 冷蔵便



ステーキ

毎月1回、全3回
のお楽しみ

① ブランド牛 ステーキコース
申込番号 **NL 39-001**

1 回目お届け



日本三大和牛のひとつである松阪牛をステーキで。やわらかく、ジューシな味わいをご堪能ください。

松阪牛 サーロインステーキ
肉質等級:4等級(B.M.S.No.5)以上

サーロインステーキ(3枚)計450g／消費期間は冷蔵で5日／三重県産
※梱包＝外装箱

おいしさそのまま (冷蔵便)

2 回目お届け



口の中ですとろける舌ざわりのロースと、絹のようなやわらかさが特徴のヒレをセットにしました。

米沢牛 ステーキセット
肉質等級:4等級(B.M.S.No.5)以上

ロースステーキ(2枚)計300g、ヒレステーキ(2枚)計140g／消費期間は冷蔵で5日／山形県産
※梱包＝外装箱・トレイ

おいしさそのまま (冷蔵便)

3 回目お届け



口に入れた瞬間、ほのかな甘みが広がります。そのやわらかさと旨みをご堪能ください。

宮崎牛 ロースステーキ
肉質等級:4等級(B.M.S.No.5)以上

ロースステーキ(2枚)計320g／消費期間は冷蔵で4日／宮崎県産
※梱包＝外装箱・竹皮

おいしさそのまま (冷蔵便)



頒布会

Distribution

すき焼

毎月1回、全3回
のお楽しみ

① ブランド牛 すき焼コース

申込番号 **NL 40-003**

1 回目お届け



神戸牛は脂肪が肉に細かく入り込んで色鮮やかな霜降りとなります。濃厚な旨みを味わうならすき焼で。

神戸牛 すき焼用

肉質等級:4等級(B.M.S.No.6)以上

モモ・肩ロース各300g／消費期間は冷蔵で5日／兵庫県産
※梱包＝外装箱・トレイ

おいしさそのまま 冷蔵便

2 回目お届け



サシがバランスよく入っている仙台牛。まろやかな味わいをお楽しみいただけます。

仙台牛 すき焼用

肉質等級:5等級(B.M.S.No.8)以上

肩ロース800g／消費期間は冷蔵で4日／宮城県産
※梱包＝外装箱・トレイ

おいしさそのまま 冷蔵便

3 回目お届け



清らかな水と空気が育てた良質な宮崎牛。脂の乗った肩ロースをすき焼用にスライスしました。

宮崎牛 すき焼用

肉質等級:4等級(B.M.S.No.5)以上

肩ロース400g／消費期間は冷蔵で4日／宮崎県産
※梱包＝外装箱・竹皮

おいしさそのまま 冷蔵便



焼肉

毎月1回、全3回
のお楽しみ

① ブランド牛 焼肉コース

申込番号 NL 41-003

1 回目お届け



良質な肉質ときれいな霜降りが特徴の近郊牛。さっと焼いて牛肉の甘みをお楽しみください。

近江牛 焼肉用

肉質等級:4等級(B.M.S.No.5)以上

肩ロース750g／消費期間は冷蔵で4日／滋賀県産
※梱包＝外装箱・トレイ

おいしさそのまま 冷蔵便

2 回目お届け



きめ細やかな霜降り、すぐれた風味を持つ飛騨牛のジューシーな味わいを焼肉で。

飛騨牛 焼肉用

肉質等級:4等級(B.M.S.No.5)以上

肩ロース・バラ各470g／消費期間は冷蔵で4日／岐阜県産
※梱包＝紙箱

おいしさそのまま 冷蔵便

3 回目お届け



山形牛の特徴は脂質のおいしさ。肉を焼けば、厳しい自然に育まれた黒毛和種の食味が引き立ちます。

山形牛 焼肉用

肉質等級:4等級(B.M.S.No.5)以上

モモ600g／消費期間は冷蔵で4日／山形県産
※梱包＝外装箱・トレイ

おいしさそのまま 冷蔵便



頒布会

Distribution

グルメチケット

肉の匠たちが目利きした、
牛肉を味わえる肉の名店。



本物の和牛のおいしさを知り尽くした、肉の匠たちが選び抜いた牛肉を、ベストな状態でお召しあがりいただけるお食事券です。みごとな霜降り、とろけるような食感、ジューシーな旨み…各地域、各店自慢のブランド和牛を、こだわりの味付けや特製たれで楽しめる至福の時間をお届けします。いずれも全国選りすぐりの肉の老舗や人気店をセレクトしました。ご夫婦の記念日やご接待にもぴったりの空間で、こだわりのお食事をご堪能ください。



ご招待カードについて

こちらの商品は〈ご招待カード〉でのお届けとなります。〈ご招待カード〉に記載の連絡先にご予約の上、ご利用日には〈ご招待カード〉を必ずご持参ください。〈ご招待カード〉の有効期間は、〈ご招待カード〉発行日より6ヵ月間となります。



◆ 東京・紀尾井町

リブルーム ホテルニューオータニ

ホテル開業当時の味を守り続けるステーキハウス



開業1年後の1965（昭和40）年、外国人客のニーズに応えオープンしたステーキ専門店。熟練シェフがオーダーを受けた後、一枚一枚丹念に最高の状態に焼き上げます。

① ランチ／ディナーペア

申込番号 **NL 45-003**

内容／黒毛和牛食べ比べコース（オニオンスープまたはクリームコーンスープ・健康野菜のサラダ・黒毛和牛（A4等級）サーロインとフィレの食べ比べ・ライスまたはパン・SATSUKIデザートプレート

■住所／東京都千代田区紀尾井町4-1 ホテルニューオータニ ザ・メイン アークード階

■ご利用時間／ランチ 11:30～13:30〈LO〉
ディナー 17:00～20:00〈LO〉

■定休日／無休

■アクセス／東京メトロ銀座線・丸ノ内線赤坂見附駅から徒歩約3分■

<https://www.newotani.co.jp/tokyo/restaurant/ribroom/>

※ご予約にて承ります。

※表記以外のサービスはお客様負担となります。

※現地までの交通機関のお手配・費用はお客様負担となります。

※時期によりご利用いただけない場合がございます。

※ハーフパンツ、Tシャツなどの軽装でのご入店をご遠慮ください。

※ランチタイムまたはディナータイムでご利用いただけます。

※写真の料理はイメージです。予めご了承ください。



◆ 東京・芝公園

ステーキハウス 桂 ザ・プリンス パークタワー東京

目の前の鉄板で繰り広げられる巧みな技



選りすぐりの黒毛和牛や神戸ビーフをはじめ、魚介類や季節の野菜をお客さまの目の前の鉄板で調理いたします。ライブ感溢れる調理は思わず目が留まる非日常感。炎の上がる鉄板焼きデザートのご用意もございます。ソムリエが食材やお好みに合わせたワインをご提案いたします。

① ディナーペア

申込番号 **NL 47-003**

内容／前菜盛り合わせ・“活鮑鉄板焼き・彩り野菜のサラダ・焼き野菜・黒毛和牛ロースステーキ(100g)・ガーリックライス・味噌汁・香の物・シャーベット

■住所／東京都港区芝公園4-8-1 ザ・プリンス パークタワー東京B1

■ご利用時間／17:00～21:00 (LO)

■定休日／不定休 (ホームページでご確認ください)

■アクセス／都営地下鉄大江戸線赤羽橋駅から徒歩約2分

■<https://www.princehotels.co.jp/parktower/restaurant/katsura/>
※ご予約にて承ります。

※表記以外のサービスはお客さま負担となります。

※現地までの交通機関のお手配・費用はお客さま負担となります。

※特別催事期間等のご利用いただけません。また時期によりご利用いただけない場合がございます。

※営業時間・内容に変更となる場合がございますので、予めご確認ください。



◆東京・日比谷

鉄板焼 嘉門 帝国ホテル 東京

匠の技で引き出される素材の味わいと、洗練されたサービスを堪能する



中央に墨流し^{すみ}が施された店内で、和食と洋食の出会いと融合をテーマにした鉄板焼が楽しめる「帝国ホテル 東京」の〈嘉門〉。専門のブッチャーシェフの目利きにより選び抜いた肉を一番の食べ頃でご提供いたします。特選和牛をはじめ、季節の素材が贅沢に味わえるリンベルオリジナルのランチコースを心ゆくまでご堪能ください。

① ランチペア

申込番号 **NL 49-002**

内容／特選ランチコース

■住所／東京都千代田区幸町1-1-1 帝国ホテル 東京 本館17F

■ご利用時間／ 11:30～14:00〈LO〉

■定休日／無休

■アクセス／東京メトロ日比谷駅・銀座駅から徒歩約3分、JR有楽町駅から徒歩約5分

■<https://www.imperialhotel.co.jp/j/tokyo/restaurant/kamon/>

※ご予約にて承ります。

※表記以外のサービスはお客さま負担となります。

※現地までの交通機関のお手配・費用はお客さま負担となります。

※ご利用時間・休業日は変更になる場合がございます。詳しくは施設にお問い合わせください。

※特別営業期間中（クリスマス期間、年末年始（12/31～1/3）、特別催事期間）はご利用いただけません。また時期によりご利用いただけない場合がございます。

※季節や仕入状況により内容が変わります。

※お子さまは4歳よりご利用いただけます。



◆ 神奈川・横浜

鉄板焼 さがみ 横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ

横浜を一望できる空間で、厳選した和牛を味わう



横浜駅直結の好アクセスと上質なホスピタリティで、国際的に高い評価を受ける「横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ」。高級和牛と上質な魚介類をご堪能いただける鉄板焼「さがみ」では、各産地から取り寄せた食材を幅広くご用意しております。お客様目の前で豪快に焼き上げるシェフの手さばきと、ホテル最上階からの横浜の絶景を眺めながら、旬のお料理の数々を楽しむ贅沢なひとときをお過ごしください。

1 ランチ/ディナーペア

申込番号 **NL 51-003**

内容／鉄板焼コース（食前のお愉しみ・前菜・帆立貝のソテー・伊勢海老または鮑の鉄板焼・サラダ・焼き野菜・特選和牛100g フィレまたはサーロイン・御飯・味噌汁・香の物・デザート・コーヒーまたは紅茶）

■住所／神奈川県横浜市西区北幸1-3-23

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ28F

■ご利用時間／ランチ 11:30～14:30（最終入店）

ディナー 17:30～21:00（最終入店）

※日・祝は最終入店20:00

■定休日／無休

■アクセス／JR・私鉄・地下鉄横浜駅から徒歩約1分

■<https://yokohama-bay-sheraton.jp/>

※ご予約にて承ります。

※表記以外のサービスはお客様負担となります。

※現地までの交通機関のお手配・費用はお客様負担となります。

※クリスマス期間、年末年始、特別営業日はご利用いただけません。また時期によりご利用いただけない場合がございます。

※男性のタンクトップシャツ、ビーチサンダル、下駄でのご入店はご遠慮ください。

※ランチタイムまたはディナータイムでご利用いただけます。

※写真の店内はイメージです。ご案内のお席とは異なる場合がございます。予めご了承ください。また料理もイメージです。



◆ 大阪・梅田

鉄板焼 ちゃやまち ホテル阪急インターナショナル

「神戸ビーフ」を、五感で味わう美食のひとつ



多くの美食家の舌を魅了し続けてきた「神戸ビーフ」。但馬牛の中でも一定の基準を満たす“選りすぐり”だけにその称号が与えられます。「ホテル阪急インターナショナル」内にある鉄板焼〈ちゃやまち〉では、そんな「神戸ビーフ」のステーキをメインとした鉄板焼コースをご用意。シェフとの会話や目の前で繰り広げられる華麗な鉄板パフォーマンスとともにお楽しみください。大切な日のおもてなしや、ご友人・ご家族とのお時間にも最適です。

① ランチ／ディナーペア

申込番号 **NL 53-003**

内容／和牛にぎりや神戸ビーフロースステーキなどお肉の味を堪能できる充実コース

■住所／大阪府大阪市北区茶屋町19番19号 ホテル阪急インターナショナル2F

■ご利用時間／ランチ 11:30～14:30〈LO〉
(土日祝11:30～15:30〈LO〉)
ディナー 17:00～21:00〈LO〉
(土日祝15:30～21:00〈LO〉)

■定休日／無休

■アクセス／阪急電鉄大阪梅田駅茶屋町口から徒歩約3分

■<https://www.hankyu-hotel.com/hotel/hh/hhinternational/restaurants>

※ご予約にて承ります。

※表記以外のサービスはお客さま負担となります。

※現地までの交通機関のお手配・費用はお客さま負担となります。

※ホテル指定の特別営業期間等、時期によりご利用いただけない場合がございます。

※季節や仕入状況により内容が変わります。

※ランチタイムまたはディナータイムでご利用いただけます。



◆ 京都・東山

ドミニク・ブシェ キョートル・テツパンヤキ ウェスティン都ホテル京都

京都の名門ホテルでいただく、フレンチ界の巨匠が監修した鉄板焼



京都の街並みを望む東山の高台に佇む「ウェスティン都ホテル京都」。東山の自然と文化が見事に調和する名門ホテル内にあって、フレンチ界の巨匠、ドミニク・ブシェ氏が初めて監修した鉄板焼レストラン〈ドミニク・ブシェ キョートル・テツパンヤキ〉。フレンチらしい前菜に、京都産の牛肉、神戸牛などのブランド牛をメインにしたお料理をお楽しみいただけます。魚介類、メのお食事、デザートにもシェフのオリジナリティを添えます。乾杯はドミニクシェフのオリジナルブランドシャンパンで。

1 ディナーペア

申込番号 **NL 55-004**

内容／鉄板焼おまかせコース+グラスシャンパン

■住所／京都府京都市東山区粟田口華頂町1(三条けあげ) ウェスティン都ホテル京都3F

■ご利用時間／17:00～20:00〈LO〉

■定休日／店舗にご確認ください。

■アクセス／京都市営地下鉄烏丸線・東西線蹴上駅から徒歩約2分、JR京都駅八条口から無料ホテルバスで約25分、名神高速道路京都東I.C.より約15分

■<https://www.miyakohotels.ne.jp/westinkyoto/>

※ご予約にて承ります。

※表記以外のサービスはお客様負担となります。

※現地までの交通機関のお手配・費用はお客様負担となります。

※お盆期間、クリスマス期間、年末年始、催事期間はご利用いただけません。また時期によりご利用いただけない場合がございます。

※季節や仕入状況により内容が変わります。

※男性のお客様にはジャケットの着用をおすすめします。



◆ 東京・紀尾井町

WASHOKU 蒼天 SOUTEN ザ・プリンスギャラリー 東京紀尾井町

新しい「WASHOKU」レストランの鉄板焼を食す



東京の中心にそびえる「ザ・プリンスギャラリー 東京紀尾井町」。〈WASHOKU 蒼天 SOUTEN〉は、ホテルが誇る和食のメインダイニング。高層階から望むカウンター越しの景色は、まるで美しい絵画を見るようです。圧倒的な空間の中で、厳選の食材を目の前で焼きあげ、ご提供します。

① ディナーペア

申込番号 **NL 57-003**

内容／鉄板焼特選ディナー

■住所／東京都千代田区紀尾井町1-2 ザ・プリンスギャラリー 東京紀尾井町35F

■ご利用時間／17:00～21:00〈LO〉

■定休日／無休

■アクセス／東京メトロ南北線永田町駅9a出口直結、東京メトロ銀座線・丸ノ内線赤坂見附駅から徒歩1分

■<https://www.princehotels.co.jp/kioicho/restaurant/souten/>

※ご予約にて承ります。

※表記以外のサービスはお客様さま負担となります。

※現地までの交通機関のお手配・費用はお客様さま負担となります。

※年末年始、特別催事期間、クリスマス等イベント開催期間にはご利用いただけません。また時期によりご利用いただけない場合がございます。

※お子さまは中学生よりご利用いただけます。

※季節や仕入状況により内容が変わります。

※プラン内容が変更となる場合がございます。予めご了承ください。

※ドレスコードはスマートカジュアルになります。



◆ 東京・竹芝

鉄板焼 匠 ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ

新感覚のヘルシー鉄板焼レストラン



「ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ」内にある鉄板焼〈匠〉。ヘルシー（健康）、ビューティ（美しさ）、フレッシュ（新鮮）をもとにオリーブオイルで調理します。世界のVIPをおもてなししてきた経験と技を持つ料理長、馬原雄一による新感覚の鉄板焼をお楽しみください。

① ランチ／ディナーペア

申込番号 **NL 59-003**

内容／鮑と黒毛和牛コース（焼きトマト・フレッシュサラダ・鮑のグリル・黒毛和牛のフィレとロースの食べ比べ・ガーリックライス・デザート）＋グラスシャンパン

■住所／東京都港区海岸1-16-2 ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ1F

■ご利用時間／ランチ 11:30～14:30〈LO〉
ディナー 17:30～20:00〈LO〉

■定休日／無休

■アクセス／JR浜松町駅から徒歩約8分、都営地下鉄大江戸線・浅草線大門駅から徒歩約10分

■<https://www.interconti-tokyo.com/takumi/>
※ご予約にて承ります。

※表記以外のサービスはお客様負担となります。

※現地までの交通機関のお手配・費用はお客様負担となります。

※ゴールデンウィーク、お盆期間、クリスマス期間、年末年始はご利用いただけません。また時期によりご利用いただけない場合がございます。

※お子さまは8歳よりご利用いただけます。

※ランチタイムまたはディナータイムでご利用いただけます。



◆ 東京・お台場

鉄板焼 銀杏

グランドニッコー東京 台場

鉄板焼 銀杏 ICHO

地上 100m からの東京ベイの絶景と共に黒毛和牛の鉄板焼きを堪能



乾杯のグラスシャンパーニュから始まり、帆立のマリネ、活イセエビへ。そしてメインの黒毛和牛はサーロインまたはフィレをお選びいただける贅沢ディナーコースです。地上 100m の高さから眺めるレインボーブリッジなどベイエリアの絶景を目の前に、シェフの華麗な手さばきで仕上げる新鮮な魚介類、黒毛和牛や日本の四季を味わえる食材の数々をお楽しみください。

1 ディナーペア

申込番号 **NL 61-002**

内容／グラスシャンパーニュ・先付け・帆立のマリネ キャビア添え・活イセエビ(半身)・季節の焼き野菜・黒毛和牛サーロイン100gまたはフィレ80g・白飯 またはガーリックライス・挽物・香の物・季節のデザート・コーヒー または 紅茶

■住所／東京都港区台場2-6-1 グランドニッコー東京 台場30F

■ご利用時間／17:30～20:30 (LO) (土曜 21:30 (LO))

■定休日／無休

■アクセス／ゆりかもめ台場駅直結、臨海副都心線東京テレポート駅から徒歩約10分

■<https://www.tokyo.grandnikko.com/restaurant/icho/>

※ご予約にて承ります。

※表記以外のサービスはお客様負担となります。

※現地までの交通機関のお手配・費用はお客様負担となります。
※クリスマス期間、年末年始等のホテルが定める特別催事期間はご利用いただけません。また時期によりご利用いただけない場合がございます。

※ビーチサンダルならびに男性のタンクトップでのご来店はご遠慮いただいております。

※ご利用時間・コース内容等が変更になる場合がございます。



◆ 福岡・博多

鉄板焼 銀杏 ホテル日航福岡

鉄板焼 銀杏 KCHO

吟味された食材をシンプルに、鉄板焼ならではの醍醐味を愉しむ



福岡のターミナル駅・博多駅前の「ホテル日航福岡」2階にある鉄板焼〈銀杏〉。全国各地から吟味した旬の食材・調味料を集め、素材の味を活かして調理します。お楽しみは全国有数の銘柄牛として知られる佐賀牛¹のステーキ。お好みでフィレまたはサーロインをお選びいただけます。さめの細やかな美しい霜降りは「艶さし」と呼ばれ、そのさらりとした脂身の甘さと、コクのある味わいは、多くの食通に愛されています。とろけるようなまろやかさとジューシーな肉汁。味覚はもちろん、目でも楽しませてくれます。

① ランチ／ディナーペア

申込番号 **NL 63-003**

内容／食前の愉しみ・銀杏がお届けする季節のオードブル・フォアグラの鉄板焼・活鮑の鉄板焼・焼野菜各種・佐賀牛フィレまたはサーロイン・銀杏特製サラダ・白御飯またはガーリックライス・椀物・香の物・静岡メロン・コーヒー

■住所／福岡県福岡市博多区博多駅前2-18-25 ホテル日航福岡2F

■ご利用時間／ランチ 11:30～14:30〈LO〉
ディナー 17:00～20:30〈LO〉

■定休日／無休

■アクセス／JR・福岡市地下鉄博多駅から徒歩約3分

■<https://www.hotelnikko-fukuoka.com/>

※ご予約にて承ります。

※表記以外のサービスはお客さま負担となります。

※現地までの交通機関のお手配・費用はお客さま負担となります。

※クリスマス期間、年末年始はご利用いただけません。また時期によりご利用いただけない場合がございます。

※季節や仕入状況により内容が変わります。

※ランチタイムまたはディナータイムでご利用いただけます。



◆ 東京・浅草

浅草今半 国際通り本店



東京・浅草の食文化に革新を与えた、名物のすき焼を心ゆくまで堪能



明治28年の創業より浅草で愛され続ける、すき焼・しゃぶしゃぶの専門店「浅草今半」。選りすぐりの黒毛和牛を秘伝の割り下で焼くように煮る「浅草今半流すき焼」は、今や浅草の名物となっています。老舗の誇りを感じる心づくしのおもてなしとともに、旨みあふれる黒毛和牛のおいしさを存分にご堪能ください。

1 ディナーペア

申込番号 **NL 65-001**

内容／浅草今半特別コース（前菜盛合せ・ローストビーフ＋牛タンコンフィ・銘柄牛すき焼・神戸牛ヒレステーキ・お食事・デザート）

■住所／東京都台東区西浅草3-1-12

■ご利用時間／16:30～20:30（LO）（最終入店19:00）

■定休日／無休

■アクセス／東京メトロ銀座線田原町駅から徒歩約5分、つくばエクスプレス浅草駅A2出口隣

■<https://www.asakusaimahan.co.jp/>

※ご予約にて承ります。

※表記以外のサービスはお客様負担となります。

※現地までの交通機関のお手配・費用はお客様負担となります。

※12月15日～1月10日はご利用いただけません。また、時期によりご利用いただけない場合がございます。

※季節や仕入状況により内容が変わります。



◆ 愛知・名古屋

すき焼・しゃぶしゃぶ スギモト 本店

スギモト

美しい霜降りの「松阪牛」を、お好みの食べ方で楽しむコース



創業明治33年の肉の専門店〈スギモト〉。落ち着いた雰囲気の中で、松阪牛を使用した贅沢なコースをお楽しみください。日本屈指のブランド牛「松阪牛」は、同じ松阪地区で育てられた牛の中でも、厳しい条件をクリアした限られた牛にしか許されない称号です。最適な状態で熟成された松阪牛は、さっぱりとした脂と旨みのある肉が繊細に絡み合うみごとな霜降りが自慢。口に入れるとやさしくとろける、この上ない柔らかな肉をご賞味ください。

① ディナーペア

申込番号 **NL 67-003**

内容／松阪牛コース（先付け・松阪牛・野菜・ご飯・赤だし・香の物）

※メインはすき焼き・しゃぶしゃぶ・網焼き・ステーキよりお選びいただけます。

■住所／愛知県名古屋市中区栄3-1-35

■ご利用時間／16:00～21:00 (LO)

■定休日／12月31日～1月2日

■アクセス／名古屋市営地下鉄東山線栄駅から徒歩約5分、名古屋市営地下鉄東山線・鶴舞線伏見駅から徒歩約8分

■<https://www.oniku-sugimoto.com/>

※ご予約にて承ります。

※表記以外のサービスはお客さま負担となります。

※現地までの交通機関のお手配・費用はお客さま負担となります。

※時期によりご利用いただけない場合がございます。

※記念日にはデザートプレートサービスを承ります。ご希望の場合はご予約時にお知らせください。