



PRESS RELEASE

2017年10月12日
株式会社オーイズミフーズ

「ベンジャミン ステーキハウス 六本木 (BENJAMIN STEAK HOUSE ROPPONGI)」 熟成肉とあわせて秋の芳醇な香りを堪能する 白トリュフフェア 開催中

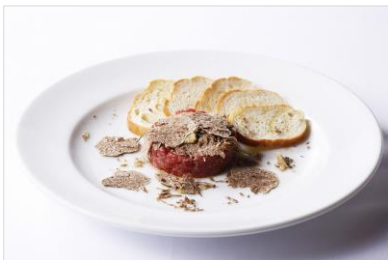


アメリカ、ニューヨークでリピーターを魅了し続ける「ベンジャミン ステーキハウス (BENJAMIN STEAK HOUSE)」の日本 1 号店として、2017 年 6 月に東京・六本木にオープンした「ベンジャミン ステーキハウス 六本木 (BENJAMIN STEAK HOUSE ROPPONGI)」では、旬を迎えるイタリア・アルバ産の白トリュフを使った特別メニューを、期間限定で 11 月中旬まで提供いたします。

■ イタリア アルバ産 白トリュフ

収穫時期が短く、その希少性から宝石にも例えられる白トリュフ。

「ベンジャミン ステーキハウス 六本木 (BENJAMIN STEAK HOUSE ROPPONGI)」では、白トリュフの中でも最高峰とされるイタリア・アルバ産のトリュフを取り寄せました。この時期にしか食べられない、芳醇な香りを特別メニューでお楽しみください。



左：「たっぷり白トリュフをかけた和牛のタルタル」 ¥12,000 右：「白トリュフ風味のスペシャルシーザーサラダ」 ¥4,500



左：「US プライムビーフステーキとフォアグラのソテー、ロシアニスタイルで」 ¥20,000
右：乳製品と相性が良い「白トリュフのアイスクリーム」 ¥2,000

お料理の写真を用意しておりますので是非お問合せください。株式会社由田企画 メール：bsh_pr@yoshida-kikaku.co.jp
※上記は消費税・サービス料（10%）別価格です。

本件に関するお問い合わせ先

株式会社由田企画

黒坂、堀内、野田 03-3408-2811

bsh_pr@yoshida-kikaku.co.jp

株式会社オーイズミフーズ 販促デザイン部

白戸

046-297-2032

「ベンジャミン ステーキハウス 六本木」の特徴

● 米国外初の店舗

- **ニューヨーク以外ではここでしか体験できない** — 「ザガット」、ニューヨークシティのステーキハウス部門 3 年連続ベスト 3 にランクイン※1 し、ステーキハウス激戦区のアメリカ・ニューヨークでリピーターを魅了し続ける「ベンジャミン ステーキハウス (BENJAMIN STEAK HOUSE)」の米国外初の店舗。現在 3 店舗を構えるニューヨーク以外ではここでしか体験できない味を提供します。

● クオリティ

- **USDA(アメリカ農務省)認定、最上級グレード「プライム」のビーフを長期間熟成**—USDA プライムと認定されたビーフをさらに厳選し、自社の熟成庫にて、「ベンジャミン ステーキハウス」ステーキマスター、アーテュロ・マクレッド独自のドライ・エイジング製法で、最低 28 日間以上熟成いたします。
- **継承される調理技術** —「ベンジャミン ステーキハウス」のステーキマスターであり総料理長のアーテュロ・マクレッドから指導を受けたシェフたちは、ステーキハウス・スタイルの調理法(外側はカリッと焼き上げて内側はあくまでもしっとり)を習得し、お客さまの好みにぴったりの料理に仕上げることに強い誇りを感じています。国内では唯一ここにしかない高温デッキブローラーで、一気に外側を焼き上げてうまみを閉じ込め、ジュージューと音を立てる熱々の陶器のお皿に乗せた、絶妙な調味と焼き加減のステーキがテーブルに運ばれます

● 至福の時間

- おひとりのランチから、お友達との優雅な昼食、仕事仲間との集まり、大事なお客様との食事、落ち着いた空間の中で大切なパートナーと過ごす大切な時間、またはひとりバーでドリンクだけ、とさまざまな用途で来店されるお客さまを、いつも家族のようにあたたかくお迎えしおもてなしします。大人の雰囲気の中、充実した時間を過ごしていただけるようホスピタリティーマインドいっぱいのスタッフが対応します。

● ニューヨークスタイルのステーキハウスならではの楽しみを提供

- 料理は前菜からメインディッシュまで、ひとり一皿ずつでも、グループでのシェアでも、お好みに合わせたメニューをご提案いたします。
- ランチには、アラカルトはもちろん、平日はプリフィックスメニューを提供します。また、厳選された USDA プライムビーフ 100%の熟成肉バーガー「ベンジャミン バーガー (THE BENJAMIN BURGER)」を 1 日限定 10 食をご用意します。
- 「ベンジャミン ステーキハウス 六本木」ではシーフードメニューも充実しています。定番のアペタイザーとして、シーフードプラッターやクラブケーキ、シュリンプカクテル、そしてメインにはサーモンやマグロなど。ステーキを食べながらスチームされたライブロブスターをテーブルの真ん中に置き、みんなとシェアするのもニューヨークスタイル。シーフードがお好きな方にも満足いただけるメニューをそろえています。

◆「ベンジャミン ステーキハウス 六本木」 BENJAMIN STEAK HOUSE ROPPONGI 概要

所在地：	東京都港区六本木 7 丁目 14-4 レム六本木ビル B1F
座席数：	144 席
予約・問合せ番号：	050-3187-9089 (10:00-22:00)
営業時間：	[Lunch] 11:30-15:00 (LO 14:00) [Happy Hour] 月～金 / 17:00-19:00 (バーでのご利用が対象) [Dinner] 月～土 / 17:00-23:00 (LO 22:00) 日・祝 / 17:00-22:00 (LO 21:00)

◆オフィシャルサイト <http://www.benjaminsteakhouse.jp>

※1 「ザガット」、ニューヨークシティのステーキハウス部門 3 年連続ベスト 3 にランクイン。
レストランの格付けガイドブックの「ザガット ニューヨークシティ レストランズ (ZAGAT New York City Restaurants)」において、カテゴリー毎の格付けステーキハウス部門 (TOP LISTS 内 TOPS BY CUISINE / SPECIALTY 「STEAKHOUSES」) で 2015 年、2016 年、2017 年の 3 年連続で、ベスト 3 にランクインしました。

取材に関するお問合せ 株式会社由田企画 03-3408-2811
メール : bsh_pr@yoshida-kikaku.co.jp