

PRESS RELEASE

これからは席予約ならぬ**ニク予約!**

“幻の高級ブランド牛”尾崎牛が、いつでも安価に堪能できる 「GATSBY(ギャッツビー)」11月25日Grand Open!

当店は、宮崎県産黒毛和牛の高級ブランド「尾崎牛」を安価にいつでも楽しめるバルとして、11月25日オープン致しました。株式会社eatmeetの星野康氏をアドバイザーに迎え、全国で初めて「尾崎牛」の部位別、肉予約ができる店となっております。料理長は老舗ホテルを皮切りに、都内のイタリアンなどで腕を磨いたシェフ橋本 悠氏。今までにない肉バル「GATSBY」を是非御媒体にて、お取り上げくださいませ。



あのeatmeet星野 康氏をアドバイザーとして迎えた新スタイル肉バル

尾崎牛の特徴は、融点が低く、あっさりとした脂と極上の赤身。宮崎県で尾崎宗春氏とのそのスタッフのみで作られているため、月間30頭しか出荷されない“幻の牛肉”と言われています。当店では、宮崎県産黒毛和牛「尾崎牛」を全国の有名レストランへ売り出した株式会社eatmeet星野 康氏をアドバイザーに迎え、日替わりで常に途切れることなく、最高の状態の尾崎牛のグリルを提供します。肉料理に合うワインは国産、ピオワインを含め、約100本。さらにクラフトビールにも力を入れており、25種類ほど扱っています。

日本初!「尾崎牛」の入荷状況に合わせた、肉予約がおすすめ

席やコース料理の予約を出来る店は数あれど、「尾崎牛」の肉予約ができる店は全国でも当店だけ。シャトーブリアンやフィレはもちろん、ミスジ、クラシタ、トウガラシなど肉マニア垂涎の部位も、入荷に合わせて予約が出来ます。入荷状況は、店内の黒板及びWEBで確認出来るので、一度利用して、気に入ったお客様が帰宅の際に、次の肉を部位別で予約する、入荷に合わせて来店するというスタイルを提案します。

「尾崎牛」を食べ尽くせ!なんと全11品以上4,980円コース料理が誕生

とはいえ、“幻の和牛”だけに、まだ食べたことのない人が多い尾崎牛。その美味しさを丸ごと味わうには、まずは当店自慢のコース料理をご予約下さい。自家製のパテやリエットを含む、肉前菜7種盛り合わせからスタートし、尾崎牛のグリル(日替わり数種類)、奄美大島産アカリン豚のグリル。しめは尾崎牛のカレーまたは尾崎牛のポロネーゼ、さらにデザートにジャージー牛のアイスクリームまで付いて、全11品以上の肉づくしコースでなんと4,980円!



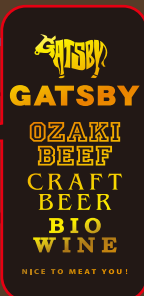
【メニュー(一例)】

- ・尾崎牛のグリル…… 時価(例:ミスジ100g 3,000円)
※仕入れにより異なります
- ・奄美大島産アカリン豚のグリル…… 200g 1,980円
- ・尾崎牛のたたき…………… 2,000円
- ・尾崎牛のカレー…………… 1,200円
- ・肉前菜盛り合わせ……5種 1,800円/7種 2,400円
- ・奄美大島産アカリン豚のリエット…………… 650円
- ・奄美大島産アカリン豚のパテ…………… 800円
- ・尾崎牛を食べ尽くせコース(全11品以上、日替わり) 4,980円
- ・ピオワイン(ボトル)…………… 3,800円
- ・クラフトビール(Far Yeast Tokyo)…………… 1,280円



GATSBY(ギャッツビー)

東京都渋谷区恵比寿1-25-11 TYMSビル1F
アクセス: JR、東京メトロ恵比寿駅東口より徒歩6分
TEL: 03-5449-7170
営業時間: 17:30~翌2:00(LO翌1:00)、土日~23:00(LO22:00)
定休日: 月 坪席数: 19坪・32席 客単価: 5,000円
開店日: 11月25日



本件に関するお問合せ/取材のお申し込みは、担当: 店長 下山(シモヤマ)までお願い致します。

TEL: 03-5449-7170 E-mail: mitsumasa0618@gmail.com