



今秋新宿に、オープン。 「炉とマタギ」で味わう 純国産・スーパージビエは今が旬!

炉端炭火焼用のカマドを設えた店内、天井に配された手編みのカゴ…まるで狩猟小屋に迷い込んだような雰囲気。そこで味わえるのは、肉の美味しさを最大限に引き出す狩猟方法でプロのマタギがしとめた、純国産・スーパージビエ。その旬はまさに晩秋から真冬の今。プレミアムミートの味わいを生かすため、原始焼やししすき鍋などのシンプルな調理法で提供しています。その極上の味わいをぜひご堪能ください。

純国産・スーパージビエとは?

和歌山産 A ランク「猪肉」や北海道産「蝦夷鹿」、高知産「土佐鴨」の 3 種類は当店でスーパージビエと呼ぶ、超プレミアムミート。山を知り尽くしたプロのマタギ(猟師)が仕留めてからすぐに、活け込んでいるから、鮮度はバツグン。今まで臭みが気になってジビエが食べられなかったという人から「牛肉の赤身と同じような旨味が感じられる」という声も。このスーパージビエ 3 種類を盛り合わせにしたスペシャルメニュー「マタギの三獣奏」は、店内中央に備長炭を組み上げて作ったカマドで串焼きにする原始焼で楽しむことができます。さらに赤城牛の希少部位である「イチボ」と美食家も舌鼓を打つフランス産極上うずら「シャトン・カイユ」の 2 種類を加えた「マタギの五獣奏」もご用意しておりますので、ぜひご賞味ください。

旬の味をギュッと詰め込んだ 「ししすき鍋」は冬限定

この冬、注目のメニューは話題のスーパージビエの一つ、和歌山産 A ランク「猪肉」を使った「ししすき鍋」。和歌山県では全国では珍しくジビエに格付け制度を導入しています。その中で最高の A ランクの猪肉を厳選。そのプレミアムミートを極限にまでスライスして、少し甘めの出汁でしゃぶしゃぶ風に調理。山芋のすりおろしをからめてお召し上がり頂きます。ふんわりとろけるような山芋と甘辛い出汁がよくからみ合う。その至福の時を一度ご体験ください。



【メニュー (一例)】

マタギの三獣奏	1,880円
マタギの五獣奏	3,480円
ししすき鍋	1,980円

【ドリンク】

伊・仏産ワイン	グラス 600円
	ボトル 2,900円
マタギのジャム酒	590円



店名	炉とマタギ 新宿店
住所	東京都新宿区歌舞伎町 1-6-3 石塚ビル 6F
アクセス	JR新宿駅東口より徒歩 2分
TEL	03-6233-9396
営業時間	17:00~23:30 (LO22:30) [金土祝前日] ~翌 5:00 (LO4:00)
定休日	なし
坪席数	45坪・52席
客単価	4,200円
開店日	2015年9月24日

本件に関するお問い合わせ及び取材のお申し込みは、炉とマタギ 新宿店:小田嶋(オダシマ)までお願い致します。

TEL: 03-6233-9396 naoki.lucky.1004@gmail.com