

PRESS RELEASE

# 居酒屋 たなか畜産 赤坂店

天草黒毛和牛 自社牧場直送

田中 畜産

-TOKYO-

『ミシュランガイド熊本・大分 2018 特別版』『ビブグルマン』に選出!

熊本県・天草屈指の人気店「たなか畜産」が

10月5日(金)東京「赤坂」に

新業態となる「居酒屋 たなか畜産」をオープン

熊本県 天草の風土が生んだ最高等級A5ランク「天草黒毛和牛」生産者の直営店。各メディア、多くの食通の方々が感動する、熊本県内で屈指の人気店。

熊本県天草、四方を海に囲まれ、豊かな自然が広がるこの島では、明治の頃より牛づくりが盛んにおこなわれ、優秀な黒毛和牛の生産地として、全国に知られるようになりました。島の自然豊かな環境の中で、熱意と愛情をいっぱいを受けて育てられ、潮風が育てた草をたっぷり食べて大きくなったA5等級の「天草黒毛和牛」は優秀で健康との評判です。自社牧場で育てた「極上の黒毛和牛」を安価に提供するお店として、テレビ・雑誌・新聞や多くの食通の方にご紹介いただき、九州のみならず、関西や関東からも多くご来店いただき、この度、『ミシュランガイド熊本・大分 2018 特別版』『ビブグルマン』に選出させていただきました。

「たなか畜産」の新しい挑戦!それはプロの職人が焼いて提供する“炭火焼居酒屋”。自社牧場の「天草黒毛和牛」を一頭余すことなく使い、安心の居酒屋価格でご提供。

これまで「たなか畜産」では焼肉スタイルを取ってきましたが、この度「赤坂」では、新業態となる“居酒屋”に初挑戦します。いくら良質なお肉でも焼き方により、味が変化します。今回プロの職人が絶妙な火加減で、最高の状態にしてご提供しますので、お肉そのものの良さを最大限ご堪能いただけます。また焼肉業態では提供できない、本場熊本の馬刺や地鶏の天草大王、最高等級A5ランクの黒毛和牛一頭を丸々使ったメニュー等を居酒屋価格でご用意します。ドリンクも九州の地酒や焼酎を多数取り揃え、「赤坂」のど真ん中では考えられない価格帯で、「たなか畜産」のフラッグシップとして、東京の皆様楽しんでいただければ幸いです。



### 【店舗データ】

- 店名: 居酒屋 たなか畜産 赤坂店
- 住所: 東京都港区赤坂3-7-11 レジーア赤坂B1F
- アクセス: 東京メトロ千代田線「赤坂」駅 徒歩4分、銀座線・丸ノ内線「赤坂見附」駅 徒歩4分、銀座線・南北線「溜池山王」駅 徒歩5分
- 電話番号: 03-3584-2818
- 坪数・席数: 46.33坪、68席(個室・お座敷多数ご用意)
- 客単価: ランチ 1,000円 ディナー 3,500円
- WEB: <http://tanakachikusan.com/>

### 【営業時間】

- 月～金
- ・ランチ 11:30～14:00(L.O.13:30)
- ・ディナー 16:00～23:30(L.O.23:00)
- 土・祝日
- ・ディナー 15:00～23:30(L.O.23:00)

### ■定休日: 日曜日

※日曜が祝前日の場合は営業。翌日の祝日がお休みに なります。

### 【メニュー】 ※全て税抜き表記

- ランチ
- ・A5特選焼肉ランチ…980円
- ディナー
- ・A5 肩ロース一枚焼…2,480円
- ・牛タン 炭火焼…1,180円
- ・黒毛和牛ホルモンミックス…780円
- ・馬刺…700円～
- ・天草大王…700円～
- ・A5肉寿司…200円～
- ・A5特選コース 4,500円～

