LA&Milanoで評価された DESIGN AWARD 金賞2冠の焼肉店



2017年9月29日(金)

報道関係各位

LA&Milanoで評価された DESIGN AWARD 金賞2冠の焼肉店

夜の六本木ユーザーが"鉄板"と認めた、お食事会で使える超人気店!

開放感はありながら実は他の視線が気にならない!等高線で狂う平衡感覚が心地よい酔いを誘う 『厳選焼肉ニクノトリコ』

昼に店の前を通りかかると「ギャラリー?」とも思えるデザイン空間。まさか焼肉屋とは思わない。それは店主の稲垣雅晴さんの"今までになかった焼肉屋を"というデザイナーへの発注どおりで、なんと今年ミラノのデザインアワードでは金賞を受賞している。

大テーブルひとつからなる1階席は洞窟内の晩餐のようで、2階に上がるとそこは近未来の森のようだ。個室ではないもののこの2階席こそお食事会に最適で、というのも6つの各テーブルの高低差が違うため、座ってみれば他席の視線が気にならないというトリックがあるから。 チルドで仕入れ40日間熟成されたプライムリブステーキ(400g ¥3.500)

そんな不思議スペースでいただけるのは、肉業界に20年以上携わる稲垣さんが独自ルートで仕入れたスペシャルな肉の数々。コース¥6,000もおすすめだが、最高級のUSプライムビーフのリブアイ400gが¥3,500という破格なので、アラカルトでの肉祭りも盛り上がるだろう。

旨い肉があれば酒も進み、そして幾重にも重なる等高線に囲まれていると平衡感覚がちょっとだけ狂い浮遊している気持ちに…。この共通体験が、お近づきのきっかけだ。

とろけるさくらごはん¥700

アボカドチャンジャ(¥600)も良心価格の絶品!

大人のいちごパフェ(¥600)はカシスリキュールとウィスキーのカナディアンクラブをスポイトから注入していただく。

■本件に関するお問い合わせ先

株式会社JUST MEAT corporation 担当:稲垣 雅晴

電話: 03-6447-2567 メールアドレス: inagakimasaharu@gmail.com

FAX: 03-6447-2567

URL : http://www.nikunotoriko.com/

Generated by ぷれりりプレスリリース

https://www.prerele.com