横浜スカイビルに新業態オープン！お客様の目の前で炙る「特上牛ロース炙り寿司」や、牛一頭からごくわずかしか取れない部位を使った「王様の牛たんロースト」など、牛寿司・牛たん料理が1 店舗で楽しめる新感覚の店舗

2019年12月13日（金）

報道関係各位

横浜を中心に飲食店を運営する、株式会社せんざん（ 本社：神奈川県横浜市港南区、
代表取締役：山泉篤）は2019 年12 月12 日（ 木）に、横浜スカイビル11 階に新業態となる
【牛寿司・牛たん料理 牛味蔵】をオープンいたしました。
低温加熱調理をした牛寿司や、牛刺し、低温熟成で旨味を閉じ込めた牛たん焼きなど
様々な肉料理をリーズナブルな価格でお楽しみいただけます。

◆ 牛味蔵（ ぎゅうみくら）とは？
当店は、厳選した和牛を使った牛寿司や、
低温熟成で旨味を凝縮した本格牛たん焼きなど
牛寿司と牛たんが1 つのお店で食べられる新感覚のお店です。
当店の名物「牛づくし 1,580 円（ 税別）」は、
和牛刺し、牛たんのたたき、ローストビーフ寿司や
牛たん寿司など、色々な肉料理が一皿につまった豪華な逸品。

◆ ターゲット
ランチは、オフィスの方々やお買い物のお客様向けに
約14 種類の豊富なランチメニューをラインナップ。
女性のお客様にも喜んでいただけるような、
牛たんチーズリゾットなどのメニューもございます。
ディナーは会社帰りのかた向けに、牛寿司や本格牛たんの定食
をご用意しております。またお酒にぴったりなおつまみや
宴会メニューも用意しておりますので、普段のお食事から
会社の皆さんとのご宴会にもご利用いただけます。

◆ 牛味蔵のこだわり
当店でご提供している、和牛刺しや牛寿司、たたき等で使用しているお肉は、
低温加熱調理でじっくりと火を通しているため、まるで生肉のような
食感ですが、安心してお召し上がりいただけます。
また、低温熟成で旨味を凝縮した牛たんは、切り分けから熟成まで
全て職人の手作業。驚くほど柔らかい、牛たん焼きをお楽しみいただけます。

◆ おすすめメニュー
この他にも多数お料理揃えてお待ちしております。

「ランチ」 ランチメニュー 全14 種類

・和牛たたき重 1,680 円
和牛の甘みが味わえる逸品。たたきを沢山楽しみたい方に！

・牛寿司ランチ910 円
牛寿司が8 貫、串揚げ、味噌汁が入って910 円！カルビや牛たんなどの牛寿司が楽しめます

・厚切りトロたん定食 1,980 円～
低温熟成で旨味が凝縮され驚く程柔らかい！

「ディナー・一品料理」

・王様の牛たんロースト1,480 円
脂ののった部位の中でも、一番脂の多い所を使用しています！

和牛ローストビーフ寿司1,580円
うに・いくら・とびっこ・アボカド
ホースラディッシュ等様々な付け
合わせでローストビーフが楽しめる！

・特上牛ロース炙り寿司1 個 420 円
お客様の目の前で炙ります。
溶けだした脂の甘さと、
岩塩の塩味がマッチ！

店舗概要
店名：牛寿司・牛たん料理 牛味蔵 横浜スカイビル店
住所：神奈川県横浜市西区高島2-19-12 スカイビル11 階
営業時間：月～土 11:00 ～ 22:30(L.O.22:00)
日・祝日 11:00 ～ 22:00(L.O.21:30)
ランチ 11:00 ～ 15:00(L.O.14:30)
価格帯：ランチ 910 円～ 2500 円
ディナー 3000 円～ 5000 円

◆ 会社概要
横浜を中心に飲食店を経営する株式会社せんざんは、
「お客様に美味しさとまごころ」を伝えるため、
日々サービスの向上に力を入れております。
今後は、横浜で築いた盤石な基礎をもとに、
首都圏へ進出いたします。
商号：株式会社せんざん
代表取締役：山泉 篤
所在地：神奈川県横浜市港南区港南台3-24-7
設立：昭和63 年5 月
事業内容：飲食店の経営
資本金：4,800 万円
URL：https://www.senzan.co.jp/
TEL：045-834-1011

◆ 本件に関するお問合わせ
広報担当：車谷 利紗(くるまや りさ)
E-mail：kurumaya@senzan.co.jp
TEL：080-6502-7202

Generated by ぷれりりプレスリリース
https://www.prerele.com