黒毛和牛のフルコースを2022年12月28日（水）まで特別価格でご提供

2022年11月14日（月）

報道関係各位

黒毛和牛のフルコースが2022年12月28日（水） まで特別価格！

■概要

おしゃれな街西宮／苦楽園の新ジャンル『フレンチ×焼肉』店
【ルージュ・エ・ブラン】では2022年11月 から肉特化型商品『肉づくし』コースが登場します！

☆上質の黒毛和牛を存分に堪能できるコース内容は全8品

【コース内容】

ミートパイ …
折り込みパイの中にたっぷり和牛ミンチにクリーミーな卵生地を重ねて焼き上げました。

ランプのたたき …
さっと炙り玉ねぎベースの自家製ソースでサラダと共に優しくいただける１品。

牛タンレモンしゃぶしゃぶ …
鰹と鶏の出汁にたっぷり白ネギと薄切りレモン。しゃぶしゃぶした牛タンとレモン・白ネギを一緒に粒マスタードソースで。

ハラミステーキ …
希少価値が高いハラミをブロックで火入れした、ロゼ色でジューシーなステーキ。

すき焼き風サーロイン …
鰹一番出汁で仕上げた割下にくぐらせ、赤旨玉子の黄身と白身のメレンゲと共に。

イチボの肉寿司 …
赤ワインビネガーで仕上げたシャリに、炙りイチボ、イクラをトッピングで。

※上記内容に自家製デザートと飲み物が付きます

☆安心安全の『完全個室』で感染対策も万全でお客様をお出迎え致します。
落着きのあるおしゃれな『完全個室』をご用意。楽しいお食事に更なる癒しをご提供致します。
大切な方のお祝いや接待などビジネスシーンにもぴったり。

☆『フレンチ×焼肉』では特殊無煙ロースターで煙がない！焼肉の臭い、煙たいがなくなりました！服に臭いも付かないので特に女性からは好評！女子会やデートにも最適。

■本件に関するお問い合わせ先

ROUGE et BLANC（ルージュ エ ブラン）
〒662-0075 兵庫県西宮市南越木岩町１５－１ ルーブルコート苦楽園BF－A
TEL：0798-72-2090
URL：https://rougeetblanc.owst.jp/

担当：藪本 悠介
E-Mail：you_yaby@yahoo.co.jp
TEL：090-2196-2834

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