

“和牛の頂き”をTOKYOで！日本一に輝いた「鹿児島黒牛」を味わう期間限定フェア開催！

《開業60周年記念》和牛コラボはお任せください！ホテル“ギュー”オータニが贈る冬の肉祭り開宴！



ホテルニューオータニ（東京）

和牛の頂き「鹿児島黒牛」フェア

<https://www.newotani.co.jp/tokyo/restaurant/recommend/kagoshima-wagyu/>

ホテルニューオータニ（東京）では、2024年9月に控えたホテル開業60周年を記念して直営レストラン5店舗にて、5年に一度開催される「全国和牛能力共進会」において昨年、“和牛の頂き”を勝ち取った「鹿児島黒牛」フェアを、2023年12月8日（金）～2024年1月31日（水）の期間限定で開催いたします。

※クリスマス、正月を含む一部期間を除く（店舗により異なります）

- 「食のニューオータニ」がお届けする次なる地域コラボはあの“日本一の和牛”と！

近年、国内外問わず人気を博す「和牛」。観光需要の回復に伴い、訪日外国人の増加が勢いを増す昨今、改めてその魅力が世界から注目を集めています。和牛は赤身にバランスよく入ったキメの細かい脂肪（サシ）が特徴的とされ、人肌の温度で溶けてしまうほど繊細で、口に入れた瞬間脂身のジューシーな旨みがジュワっと広がります。



ホテルニューオータニ（東京）では、日本全国的美食をここ東京でお愉しみいただきたいという思いから、これまでにさまざまな都道府県とのコラボフェアを開催し、それぞれの地域の名産を使用したメニューを開発するなど、“食”の発展に力を入れてまいりました。今回のコラボレーションでは、そんな「和牛」の中でも、昨年日本一に輝いた“和牛の頂き”「鹿児島黒牛」の旨味を最大限に活かした、ホテルシェフ渾身のメニューを一部館内レストランにてご提供いたします。

- 改良に改良を重ねて誕生した牛肉の逸品「鹿児島黒牛」



日本では幕末から明治維新にかけて本格的に肉食文化が幕を開けたといわれ、当時の鹿児島には、羽島（はしま）牛・加世田（かせだ）牛・種子島(たねがしま)牛などの名称の牛が存在しました。これらの牛

に、先人たちが長い年月をかけて改良に改良を重ねて生まれたのが、現在の「鹿児島黒牛」です。



鹿児島黒牛は、5年に1度開催される全国から選抜された和牛を集めて改良の成果や優秀性を競う「全国和牛能力共進会」にて、第11回大会（2017年）に続き、第12回大会（2022年）でも日本一に輝きました。今大会で、鹿児島黒牛は全9部門のうち6部門で1位を獲得するとともに内閣総理大臣賞を受賞。さらに肉牛の部では最優秀枝肉賞を前大会に続き連覇するという、正真正銘おいしさでも1位という結果に。温暖な南国の緑と、太陽に恵まれた鹿児島黒牛は、きめ細やかな美しい霜降りが織りなすとろけるような食感と、繊細ながらもしっかりとした肉と脂の旨みが特徴の日本を代表するブランド牛です。

- コーヒーショップ「SATSUKI」



鹿児島黒牛ビーフシチュー ¥7,800

代々受け継がれた伝統製法のデミグラスソースをさらに進化させ、コクを加え味わい深くマイルドな仕上がり。鹿児島黒牛を長時間じっくりと煮込むことで良質な脂から旨み、甘みがたっぷりとソースに溶け出した極上の味わいをお愉しみいただけます。

〈そのほかのメニュー〉

- ・ 鹿児島黒牛ビーフカツのせ ブラックハヤシ&レッドカレー ¥5,800
- ・ 鹿児島黒牛ソース焼きそば ¥4,800

- 日本料理「KATO'S DINING & BAR」



鹿児島黒牛の竜田焼き 生姜風味 ¥13,200

令和3年秋の褒章において、黄綬褒章を受章したホテルニューオータニ 日本料理 料理長 宮田勇が手掛ける一品。厚切りの鹿児島黒牛を揚げ焼きし、たっぷりの濃厚生姜だれを絡めました。お酒のお供や、もちろん御飯とご一緒に召し上がっていただいてもぴったりの一皿です。

〈そのほかのメニュー〉

- ・ 鹿児島黒牛と帆立貝のスッパ麺 ¥6,000
- ・ 鹿児島黒牛と鹿児島産鰻のうな牛 ¥8,000

- ステーキハウス「RIB ROOM」



鹿児島黒牛食べ比べコース ￥24,000

ステーキハウス「リブルーム」では、フィレとサーロインの食べ比べをお楽しみいただけるコースを販売。2cmの厚みの鉄板を有するオープンキッチンで、お肉の柔らかさを損なわないようじっくりと熱を通し、わずかについた傾斜が余分な脂を流すことで最高の焼き上がりを実現します。50年以上の伝統が紡いできた熟練の技と味わいをじっくりとご堪能ください。

• 鉄板焼「石心亭」



鹿児島黒牛食べ比べランチ ￥23,500

鹿児島黒牛食べ比べディナー ￥34,000

400年の歴史を誇る日本庭園の中央に静かに佇む隠れ家ダイニング 鉄板焼「石心亭」では、目の前の鉄板カウンターで焼き上げるフィレとサーロインの食べ比べのほか、鮑や伊勢海老などの厳選魚介もご提供いたします。華麗な熟練シェフの手さばきとともに、お楽しみください。

• ビュッフェ&バー「VIEW & DINING THE SKY」



鹿児島黒牛の焼きしゃぶ ※平日ディナーのみ

大判にカットした肩ロースを高温の鉄板で一気に焼き上げます。甘辛いオリジナルのすき焼きダレから立ち昇る香りや、焼きあがる際の鉄板の音が食欲を掻き立てること間違いなし。ご注文を受けてから目の前で調理を始めるライブキッチンならではの、五感でお楽しみいただける逸品です。



〈そのほかのメニュー〉

- ・ 鹿児島黒豚の黒酢豚 (右) ※平日ディナーのみ
- ・ 鹿児島黒さつま鶏のチキン南蛮丼 (左) ※平日ディナーのみ

• 和牛の頂き「鹿児島黒牛」フェア 概要

<https://www.newotani.co.jp/tokyo/restaurant/recommend/kagoshima-wagyu/>

期間：2023年12月8日（金）～2024年1月31日（水）

対象店舗：

- ・ コーヒーショップ「SATSUKI」
- ・ 日本料理「KATO'S DINING & BAR」
- ・ ステーキハウス「RIB ROOM」
- ・ 鉄板焼「石心亭」
- ・ ビュッフェ&バー「VIEW & DINING THE SKY」

お問合せ：

コーヒーショップ「SATSUKI」（ザ・メイン ロビー階）Tel.03-5275-3177

日本料理「KATO'S DINING & BAR」（ガーデンコート ロビー階）Tel.03-3221-2857

ステーキハウス「リブルーム」（ザ・メイン アーケード階）Tel.03-3238-0026

鉄板焼「石心亭」（日本庭園内）Tel.03-3238-0024

ビュッフェ&バー「VIEW & DINING THE SKY」（ザ・メイン 17階）Tel.03-3238-0028

※料金にはすべて別途サービス料を加算させていただきます。

※店舗ごとの最新情報はホテル公式ホームページをご覧ください。

※写真はイメージです。

株式会社ニュー・オータニのプレスリリース一覧

https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company_id/14571