



TOKYO

# 「旨い肉料理」

だから…今、やっぱりお肉が食べたい!

旨い肉を食べさせる これぞ!といえる お店へご案内

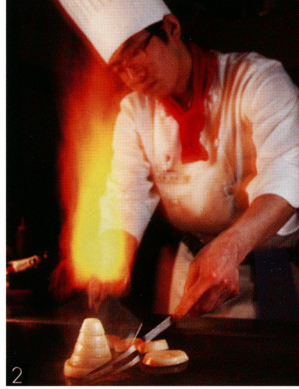
ジュワッ!とひろがる肉汁のうま味とあま味  
ガブッ!と噛みしめるほどに深くなる肉の味

焼肉・ステーキ・しゃぶしゃぶ・やきとりなど…肉料理を全面網羅!

## 肉料理の魅力に迫る!

肉食系グルメ必読!究極の名店ガイド 保存版  
肉を愛する人に120%のご満足をお約束する  
画期的なガイドブックを発刊





1 テーブルごとにシェフが付き、コース食材を好みの焼き加減で焼き上げる 2 玉ねぎをポルケーノ（火山）に見立てたオニオン焼き 630円は是非追加したい一品 3 目の前で焼き上げられ薫う肉の香りにうっとり 4 野菜は国産を使用するなど食材すべてにこだわりあり。人気のカリフォルニア 8,925円は神戸牛のサーロインがテンダーロインのいずれかが選べる。素材の味を引き立てるソースは、マスタード、ジンジャー、三杯酢の3種類 5 新鮮なシェフフードも取り揃える。特に活航立員のグリル 840円は肉厚で身がプリッと盛り上がっていて甘みがある 6 大きな鉄板を囲むようにテーブルが広がる

鉄板焼

## 紅花別館

BENIHANA [日本橋]



# 鉄板焼一筋のシェフが焼き上げる 豪快なパフォーマンスは必見！

### Menu

コース:ランチ 1,785円〜、ハワイ 3,150円、フロリダ 4,725円、ジョージア 6,825円、シーフード 7,350円、カリフォルニア 8,925円、ミズーリ 10,500円、テネシー 12,600円、コロラド 15,750円

### Shop DATA

- ◎中央区日本橋1-2-15
- ◎03-3271-0600
- ◎ランチ 11:00~15:00  
ディナー 17:00~22:00(L.O.21:00)  
※土日祝のみ 21:00(L.O.20:00)
- ◎年末年始 ◎50席
- ◎地下鉄銀座線・東西線日本橋駅B11出口より  
徒歩1分、JR東京駅より徒歩5分
- ◎平均予算:5,000円



海外での認知度高し  
鉄板焼の草分け的存在

昭和12年、日本橋で甘味喫茶として創業。終戦後に洋食・鉄板焼店を開業し、昭和39年の海外進出の際にシェフが目の前で焼き上げる調理パフォーマンスのスタイルを確立した紅花別館。欧米80店舗以上、海外での認知度が高く各国要人やアスリート、著名人が足しげく通う知る人ぞ知る鉄板焼の名店だ。

大きな鉄板をぐるりと囲みシェフとの会話を楽しむ

コースはすべてアメリカの州名でジョージア（6,825円）以上のコースには神戸牛を使用。鉄板焼一筋10年以上のシェフが巧みな手さばきで調理してくれる。開業当初より受け継がれてきた秘伝のソースは素材の味を楽しむための引き立て役。お腹も心も満たされ、いつもとは一味違う気分が楽しめる一軒だ。