

パフェみたいな生本マグロ丼！一杯で6つの部位を食べ比べ

破格の980円で提供開始 『米と魚 酒造 米家ル 高田馬場店』

～ 希少な生本マグロを堪能 生本マグロ・いくら・ウニが一度に楽しめる贅沢どんぶり ～

株式会社 Globridge(グロブリッジ、本社:東京都港区赤坂、代表取締役:大塚 誠)が運営する『米と魚 酒造 米家ル 高田馬場店』は、2018年7月17日(火)～同9月30日(日)までの期間限定で「パフェみたいな生本マグロ丼」の提供を開始いたします。



■ マグロの部位全部入り!?

米と魚にこだわる『米と魚 酒造 米家ル 高田馬場店』では、長崎県産生本マグロの赤身・中トロ・大トロ・脳天・カマトロ・ほほ肉に加えて、いくらとウニをこぼれるほど乗せた「パフェみたいな生本マグロ丼」をスタートいたします。当店自慢のお米と鮮魚でお食事の最後を締めくくっていただけるよう、破格の980円(税抜)をご用意いたしました。

生本マグロに相性抜群の「たかたのゆめ」を炊き上げたご飯は、無料で大盛にすることも可能ですので、存分にお楽しみください。

◇ パフェみたいな生本マグロ丼 980円(税抜)



【 生本マグロへのこだわり 】

「生マグロ」とは、“加熱していないマグロ”ではなく、“水揚げされてから一度も凍らせていないマグロ”を指します。

市場に出回るマグロの約8割が冷凍、残りのわずかに2割が生マグロです。

“生”の「本マグロ」はその希少さと鮮度を保つ難しさから、高値で取引されていますが、手軽に楽しんでいただくためにリーズナブルな価格でご提供いたします。

「本マグロ」と呼ばれる品種のマグロは、肉質や脂の乗りが良く、部位によって大きく味が異なるのも魅力です。各部位の食感や旨味を味わいながらご堪能ください。



【 復興応援米「たかたのゆめ」使用 】

東日本大震災で甚大な被害を受けた、岩手県陸前高田市。農業の復興を目指し、栽培が開始された「たかたのゆめ」は、地元の方々が心を込めて育て上げたお米です。

新鮮な生本マグロやウニ、いくらとの相性抜群な、すっきりとした甘味、もちりとした粘り気のある食感が特長です。



陸前高田のおいしい米

たかたのゆめ

◇ 生本マグロ刺し 980 円(税抜)

※仕入れ状況により、内容が変更になります。

その日仕入れた生本マグロから厳選して、大トロ、中トロ、赤身などの部位を盛り合わせにいたします。

マグロ本来の味をご堪能いただくため、海水と海藻のうまみが凝縮された淡路島産の“藻塩”でお召し上がりいただくことをお勧めしております。一般的な醤油との味の違いをお楽しみください。



■ 鮮度を自分の目で確かめる“籠盛り”

築地直送の日替わり鮮魚を、調理前の生の状態でお客様の目の前にお持ちし、その新鮮さを確かめていただきます。素材に自信があるからこそできる演出です。

お選びいただいた魚は、塩焼きや煮付けなど、その素材を一番生かしたお召し上がり方でご提供いたします。

◇ 鮮魚の姿焼き・煮付け

980 円(税抜)~



■ 日本酒に合わせた手仕込みおつまみ

おつまみは、全て店内で手仕込みしています。居酒屋の定番メニューの「ポテサラダ」や「いぶりがっこちーず」はもちろん、優しい味わいの「ちりめん山椒きんぴら」、「活あさりと春菊のおひたし」などのおぼんざいと共に、厳選した日本酒をご堪能ください。



◇ いぶりがっこちーず	550 円
◇ 日本酒に合うポテサラ	480 円
◇ ちりめん山椒きんぴら	450 円
◇ 活あさりと春菊のおひたし	480 円

※全て税抜価格

■ 日本酒は常時 30 種類

全国各地の地酒の中から厳選した日本酒をご用意しております。日本酒地図で産地を分かりやすく表示しており、飲み口やお料理との組み合わせはスタッフまでお気軽にお問い合わせください。

お客様の目の前でお注ぎいたしますので、それぞれのラベルや、色の違いなどもお楽しみいただけます。



■ 昔懐かしさの漂うくつろぎの空間

サラリーマンや学生で賑わう高田馬場駅から徒歩 1 分の好立地の『米と魚 酒造 米家ル 高田馬場店』。和風テイストのインテリアは、落ち着いた空間を演出しています。2 名様からご利用いただける半個室席をはじめとして、最大 30 名様のお個室席のご用意もございます。50～100 名様前後で貸切のご利用も可能な、フレキシブルな店内です。昔ながらの民家に迷い込んだような、どこか懐かしい雰囲気のお席ゆっくりとしたお食事をお楽しみください。



店舗概要

- 店舗名 : 米と魚 酒造 米家ル 高田馬場店
- URL : <https://tabelog.com/tokyo/A1305/A130503/13152100/>
- 所在地 : 東京都新宿区高田馬場 2-18-11 稲門ビル 3F
- 電話番号 : 03-6233-7881
- 営業時間 : 月～金: 17:00～23:30、土、祝日: 12:00～24:00、日: 12:00～23:00
- 席数 : 99 席
- 定休日 : 年中無休
- 店舗面積 : 51 坪
- 平均予算 : ディナー: 4,000 円(税抜)

株式会社 Globridge では、各店舗がお客様のニーズに応じて独自のサービスを提供する“SCM(Store Change Management)”を推進しています。また、経営理念として「企業家輩出」、事業の目的に「食業維新」を掲げ、安全で安心な食材を美味しく提供することを目指しています。

<株式会社 Globridge 会社概要>

- 会社名 : 株式会社 Globridge (グロブリッジ)
- 所在地 : 東京都港区赤坂 3 丁目 11 番 3 号 赤坂中川ビルディング 2 階
- 電話番号 : 03-6277-8475
- 代表者 : 代表取締役 大塚 誠
- 事業内容 : 飲食店の経営、コンサルティング、プロデュース
- 店舗数 : 東京・埼玉・神奈川・大阪・京都・兵庫 計 63 店舗(2018 年 7 月 1 日現在)
- 設立 : 2008 年 9 月
- URL : <http://www.globridge.co.jp/>

