



## 新ブランド登場！ “おいしいお肉” と “こだわりデリ” で楽しむ 『STEAK & DELI ミート柿安』 2019年7月8日（月）、ルミネ新宿店 ルミネ1にオープン

明治4年（1871年）牛鍋店として創業以来、140余年の歴史を誇る肉の老舗、株式会社柿安本店（本社：三重県桑名市／代表取締役社長：赤塚保正、以下：柿安）は、グリルレストランの新ブランドとなる『STEAK & DELI ミート柿安（すてーき あんど どり みーとかきやす）』を2019年7月8日（月）に、ルミネ新宿店 ルミネ1（東京都新宿区）のレストランフロア「meshimase」7Fにオープンいたします。



- （左） 肉の老舗ならではの牛・豚・鶏肉のグリルステーキを主菜に、副菜のデリや主食のご飯を自分好みにチョイスできるスタイル
- （右上） ブランドロゴ
- （右下） 木を基調とした開放的で落ち着きのある店内（イメージ）

### 『STEAK & DELI ミート柿安』について

「ミート柿安」は、柿安の新ブランドとなる“ステーキ&デリカテッセン”レストランで、自分好みにチョイスできる「主菜（肉料理）+選べるデリ2品+選べる主食」のセットメニューをお楽しみいただけます。

主菜の肉料理は、肉の老舗ならではの厳選された牛肉・豚肉・鶏肉の持ち味を最大限に生かすため、遠赤外線グリラーで肉の旨みを閉じ込めながらじっくりと焼き上げ、「外はこんがり、中はジューシー」に仕上げています。

副菜のデリは、柿安が展開するビュッフェレストランやデパ地下惣菜店で培った商品開発のノウハウを生かし、経験豊富な料理人によるバラエティ豊かな「できたてデリ」を常時8種類前後ご用意しております。

「ルミネ新宿店 ルミネ1」の主要客層である、トレンド感度の高い女性を意識した外・内装を施し、こだわりの肉料理をおしゃれに、しっかりとご堪能いただけるようなメニューを取り揃えました。

かしこまりすぎず、カジュアルすぎない雰囲気、肩肘張らずに食のひと時をお楽しみいただけますので、女性のお一人様ランチや大人の女子会ディナーにも最適です。

## メニュー構成について

### ①【主菜】

“肉の老舗 柿安” こだわりの牛肉・豚肉・鶏肉のグリル料理から1品をお選びいただきます。

### ②【副菜】

女性に嬉しい旬の野菜を使った、常時約8種類の冷たいデリと温かいデリの中から2品をお選びいただきます。

### ③【主食】

ご飯（白米・玄米・雑穀米）、もしくは、バゲットから1品をお選びいただきます。



セットメニュー構成（主菜+デリ2品+主食）

## ◎メニュー例

### 【主菜：肉料理】

牛肉のサーロインやハンバーグステーキ、豚肉や鶏肉のグリル料理などをご用意。  
また、ディナー限定で、松阪牛入りのハンバーグステーキなどのメニューも登場します。



サーロイングリルステーキ



クミン・チリパウダーのポークグリル

### 【副菜：選べるデリ】

旬の素材を使ったデリメニューは、味はもちろん、見た目の美しさにもこだわり、色鮮やかでフォトジェニックな「できたて・ごちそうデリ」をご提供いたします。

(一例)

- ・紫キャベツともち麦雑穀の赤ワインビネガー
- ・季節のフルーツと赤の野菜キャロットラペ
- ・アボカドポテトのメキシカンサラダ

チポトレソース

- ・ひじきと雑穀の和サラダ
- ・炙り金目鯛のセビーチェ

チュミチュリソース

- ・トマトと紅茶（ローズヒップ）のジュレサラダ  
～レモングラス風味～

- ・チーズとターメリックのタルタルペンネサラダ

- ・かぼちゃとサツマイモのキャラメリーゼナッツとゴルゴンゾーラ添え



選べるデリ（イメージ）

なお、ランチはドリンク付きのセットとしてご提供しており、また、気軽にカフェタイムをお過ごしいただける、果肉入りの華やかなノンアルコールカクテルを始めとするドリンクとデザートもご用意しております。

さらに、ディナーは、「シャルキュトリー」や「生ハム」「ローストビーフ」の盛り合わせや、サラダ、フリット、ライスコロッケといったお酒に合うアラカルトメニューも充実しており、仕事帰りなどの気軽な“ちょい飲み”にもご利用いただけます。



ランチメニューはドリンク付き



選べるデザートセット（イメージ）

## ■店舗情報

店名	STEAK & DELI ミート柿安 ルミネ新宿店
業態	グリルレストラン
オープン日	2019年7月8日(月)
所在地	東京都新宿区西新宿 1-1-5 ルミネ新宿店 ルミネ 1 7F
電話番号	03-5909-5123
営業時間／定休日	11:00～22:30 (L.O. 21:45) ※ランチは 15:00 まで
面積／席数	約 53 坪 / 76 席
客単価	ランチ 1,500 円 / ディナー 2,200 円

※掲載写真はイメージです。また、メニュー名は変更になる場合がございます。

※表示価格は全て税込価格です。

※仕入状況や時期によって、商品内容・価格の変更や、取扱いのない場合がございます。



### 株式会社柿安本店について

明治4年(1871年)に牛鍋店「柿安」として創業。松阪牛をはじめ柿安オリジナルブランドの牛、豚、鶏を取り扱う精肉店や牛鍋店を原点とした料亭やレストラン、ギフト需要の高い牛肉しぐれ煮の出店を中心に拡大。その後、百貨店内に専用厨房を有する「柿安ダイニング」を中心とした惣菜店やビュッフェレストラン「三尺三寸箸」を全国展開し、外食・中食・内食の全てを網羅する総合食品企業として発展。さらに「口福堂」を中心とした和菓子事業や、看板商品である牛めし類を販売する「柿安 牛めし」、初のフードコート業態「柿安 Meat Express」をオープンするなど、次々に新しい業態を開発、成長を遂げる。

2004年にジャスダック上場。ホームページ：<https://www.kakiyasuhonten.co.jp/>

#### 【本リリースのお問い合わせ先】

株式会社柿安本店 広報担当

〒141-0031 東京都品川区西五反田 8-1-14 最勝ビル 3 階

電話：03-5759-0718 FAX：03-5759-0767 E-mail：press@kakiyasuhonten.co.jp

#### 【お客様お問い合わせ窓口】

フリーダイヤル：0120-554-410（平日・土曜日 9 時～17 時）

ホームページ：<https://www.kakiyasuhonten.co.jp/>