

政財界もお忍び、桜坂の隠れ家「高級鉄板焼」
花見シーズン限定で初のテイクアウト！ステーキ弁当を販売（3/16～）
桜色！ミディアムレアに焼き上げた絶品の黒毛和牛が贅沢
平日ランチも期間限定 OPEN、“春コース”提供

レストラン・結婚式場運営の大手(株)ノバレーゼ(本社:東京都中央区、荻野洋基社長、資本金:100百万円)は、政財界もお忍びで通う、桜坂の隠れ家的、高級鉄板焼店「鉄板焼みたき桜坂」(福岡市中央区桜坂1)で初めて、お花見シーズン限定のテイクアウト用のステーキ弁当を、2019年3月16日(土)～4月14日(日)まで販売します。

期間中は、通常土日みのランチ営業を、平日も行い、ステーキや春の味覚を楽しめる特別コースを提供します。

お持ち帰りのステーキ弁当は A4 ランクの黒毛和牛を使いながら、税込 2160 円と、リーズナブルに提供します。店内の春限定コース(5品)は同 3456 円です。

宮崎牛を桜色のミディアムレアに焼き上げた絶品ステーキ

初めて販売するお花見弁当は、A4 ランクの黒毛和牛(宮崎牛)を、厚さ 30mm の鉄板でミディアムレアに焼き上げます。ステーキは約 70 グラム(6 切れ)と、しっかりとボリュームのある贅沢さです。お肉の断面は、“桜色”の美しさで、お花見気分を盛り立てます。

1 箱 3 通りの食べ方で“口福(こうふく) ”、春野菜で季節感も

お肉を載せるご飯は、九州産のタケノコと静岡県産の桜エビと白米を薄味のバター醤油で炒め、箱詰めした仕上げに、ほろ苦さを残しながらも雑味がなく、うま味際立つ自家製のふき味噌をぬります。

肉だけの美味しさを味わってもよし、混ぜご飯の完成度を楽しんでもよし、“どんぶり”として春野菜のほろ苦さと肉の旨みが混然一体になる美味しさを頬張るもよし、の 3 通りの食べ方ができるステーキ弁当です。タラの芽とワラビ、タケノコを使った総菜も添え、春を感じていただきます。



鉄板越しには日本庭園が広がる贅沢なカウンター席(10席)。料理人の手さばきを見ながら、至福の時をお過ごしいた
 できます。個室(6席)もあり、政財界の重鎮や芸能人がお忍びで訪れます。

期間限定、平日のランチ営業も！春の食材コース 7 品を 3456 円とリーズナブルに提供

期間中(3/16~4/14)は、通常土日みのランチ営業を、平日もを行い、お花見特別コースを提供します。

A4 ランクの黒毛和牛(宮崎牛、計 60 グラム)をミディアムレアで焼き上げ、ソテーした九州産の鱈とともに、ふるまいます。炒めた春野菜(タラの芽とワラビ、タケノコ)をふき味噌で和え、お皿に盛りつけます。その他、ロブスターでとったブイヨンを使用した茶わん蒸しや季節野菜とホタルイカと蛤の煮浸、桜エビを使ったガーリックライス、抹茶を使ったティラミス計 7 品のコース料理を揃えます。

価格は税込 3456 円です。

桜の名所、桜坂。お花見を楽しんだあと、日本庭園を望む優雅なカウンターで、少し贅沢なランチの時間をお過ごしいただけます。



羽生善治九段の年度内七冠達成の檜舞台となった老舗料亭旅館プロデュース

「鉄板焼 みたき 桜坂」は、1946 年に開業した広島市屈指の料亭旅館「三瀧荘」の系譜を継ぐ、姉妹店です。同旅館は、世界各国の要人の宿泊先として、また将棋の棋王戦や囲碁の碁聖戦の舞台としても有名で、1996 年には羽生善治九段の年度内七冠達成の檜舞台となりました。2006 年に料亭は閉店しましたが、2009 年 10 月から当社が引き継ぎました。昭和初期の和洋折衷の豪邸だった建物を残しながら内装等をリノベーションし、料亭兼婚礼施設として運営しています。

商品概要

商品名	春のステーキ弁当	春の桜ランチ
内容	テイクアウト用のお弁当	店内でお食事いただくコース料理
税込価格	2160 円	3456 円
販売期間	2019 年 3 月 16 日(土)~4 月 14 日(日)	
予約	お引渡しの 3 日前までの要予約	予約可
予約方法	電話 092-717-6266	
備考	「春のステーキ弁当」のお引渡しはレストランで 9:00~15:00 まで承ります 水曜日は定休日のため、予約、商品の引き渡しともにお受けできません	

施設概要

施設名	鉄板焼みたき桜坂	電話	092-717-6266
営業日	17:30-22:30(L.O.21:30)、通常土日祝日のみランチも営業(11:30-15:00(L.O.14:00))		
定休日	水曜日	住所	〒810-0024 福岡市中央区桜坂 1-6-22
交通	地下鉄七隈線「桜坂駅」2 番出口徒歩 3 分	H P	http://www.mitakiso.com/sakurazaka/
運営	(株)プロスダイニング ((株)ノバレーゼ 100 出資子会社)		

本件に関するお問い合わせ先

(株)ノバレーゼ 広報担当:松井

TEL.03-5524-2299

E-mail: t-matsui@novarese.co.jp