



FLAMME SCÈNE
STEAK CUISINE

Press Release

株式会社 プレコダイニングラボ

2015年10月27日

**幻の和牛「短角牛」 リブローズ・サーロイン・フィレを食べ比べ
赤身肉の最高峰を味わう “ステック・キュイジーヌ”に新メニュー
～ 東京・西麻布「FLAMME SCÈNE STEAK CUISINE」10月27日より販売開始～**

東京都内で飲食店を展開する株式会社プレコダイニングラボ（本社：東京都品川区、取締役社長：飯川隆）は、2015年10月27日（火）より「FLAMME SCÈNE STEAK CUISINE」（東京都港区西麻布、以下「FLAMME SCÈNE」）にて新メニュー「短角牛テイastingプレート」、季節限定メニュー「短角牛フィレ肉のステーキ ロッシーニスタイル 黒トリュフソース」の販売を開始いたします。

FLAMME SCÈNE STEAK CUISINE <http://www.flammescene.com/>



「短角牛テイastingプレート」



「短角牛フィレ肉のステーキ ロッシーニスタイル 黒トリュフソース」

■ 幻の和牛「短角牛」 リブローズ・サーロイン・フィレ 食べ比べテイastingプレートが新登場

「FLAMME SCÈNE」は幻の和牛といわれる「短角牛」を、肉の美味しさを最大限に引き出す贅沢な調理法“Steak Cuisine”（ステック・キュイジーヌ）で焼き上げる、新スタイルのステーキレストランです。東京で唯一「短角牛」がフルラインナップで味わえるお店として2014年11月のオープン以来、食通・肉通のお客様より高い評価をいただいております。

このたび「FLAMME SCÈNE」では、リブローズ、サーロイン、フィレの3つの部位の食べ比べができる新メニュー「短角牛テイastingプレート」と1日限定5食の季節限定メニュー「短角牛フィレ肉のステーキ ロッシーニスタイル 黒トリュフソース」の販売を開始いたしました。食肉卸会社「プレコ」グループだからこそ実現できた特別価格でのご提供となります。

・新メニュー 「短角牛テイastingプレート（リブローズ、サーロイン、フィレ）」 17,800円（税抜）

和牛全体の1%未満という稀少和牛「短角牛」の3部位（リブローズ200g サーロイン150g フィレ150g）の食べ比べができる贅沢なテイastingプレート。10月27日（火）より販売開始。

・季節限定メニュー 「短角牛フィレ肉のステーキ ロッシーニスタイル 黒トリュフソース」 8,000円（税抜）

フォアグラと黒トリュフを使った、ロッシーニスタイルのフィレステーキ。赤身肉の最高峰「短角牛」の旨味と、濃厚なフォアグラの相性は絶品です。1日5食限定。10月27日（火）～12月30日（水）まで。

■ 赤身ステーキ肉の最高峰 — 芳醇な赤身の旨味、北の大地でのびのび育った稀少和牛 —

【 短角牛とは 】

飼育頭数は和牛全体の0.5パーセント、幻の和牛と呼ばれる「短角牛」。黒毛和牛に比べ脂身は控えめで、赤身のステーキ肉として最高峰と評価されています。「短角牛」のふるさととは、主に北日本。仔牛の時から山に放牧され、広大な草原でのびのびと育つので、グルタミン酸など旨味の基になるアミノ酸をたっぷり含みます。噛めば噛むほど旨味が増す、深い味わいが特徴です。

食肉卸会社「プレコ」グループ傘下である「FLAMME SCÈNE」では、この希少な「短角牛」の中でも特に入手困難なリブローズ・サーロイン・フィレを取り揃えています。東京都内で「短角牛」の全部位を年間通じて提供しているのは当店のみ。部位による食感、味わいの違いをお楽しみいただけます。

<リブローズ> ロインの中でも脂肪分を多く含み、肉質はきめ細やか。短角牛の芳醇な風味を楽しむのに適した部位です。

<サーロイン> 牛肉の中で唯一「サー（伯爵）」の称号を与えられた部位。程よい脂肪分で柔らかく、風味に優れています。

<フィレ> 肉質はとても柔らかく、上品な味わい。脂肪分が控えめで、赤身の持つ繊細かつ、凝縮された旨味を堪能いただけます。



■ ステック・キュイジーヌ — 完成まで 60 分 炭火で焼き、暖炉で休ませる 究極の肉調理法 —

【 ステック・キュイジーヌとは 】

“Steak Cuisine”（ステーキ・キュイジーヌ）は、肉を炭火で焼き、暖炉で休ませながら火入れをする、フレンチ技法を使った特別な焼き方です。フラム（Flamme・炎）によるルポゼ（Reposer・休息）と、シャルボン（Charbon・備長炭）によるグリエ（Griller・焼）を繰り返し、じっくりと焼き上げます。

短時間で焼き上げる一般的なステーキとは異なり、完成までに40分～60分。炭火焼きの遠赤外線効果で肉汁を余すところなく閉じ込め、肉はふっくらと焼きあがります。時間と手間をたっぷりかけた、ステーキ・キュイジーヌだからこそ引き出せた、今まで味わったことのない赤身肉の美味しさをぜひご賞味ください。



備長炭と暖炉の炎でじっくり焼き上げます

■西麻布 大人の隠れ家レストラン「FLAMME SCÈNE STEAK CUISINE」

FLAMME はフランス語で「炎」、SCÈNE は、フランス語で「舞台」。「FLAMME SCÈNE」は、炎を中心にキッチンを舞台に見立てた空間で、訪れる人が主役となるレストランです。

稀少和牛「短角牛」をはじめ「岩中姫豚 骨付ロース」「スプリングラム 骨付きロース」など特選肉のステーキ・キュージーヌをメインに、旬の野菜や魚介類を使ったオリジナリティあふれる前菜、テーブルのラストを飾るドラマチックなデザートまで、豊富なメニューをコースまたはアラカルトでお楽しみいただけます。

・都市の騒々しさとは無縁、洗練された空間

シャンパンゴールドのエントランスアーチから螺旋階段を下り、重厚なドアを開くと、都会の喧騒から離れた洗練された空間が広がります。地下を感じさせない天井高と開放感、スタイリッシュなオープンキッチン、ゆったりと落ち着きのあるテーブル席。モダンでありながら居心地の良さにこだわった大人のためのレストランです。接待やデートなど様々なシーンで幅広くご利用いただけます。



炉の炎を囲むオープンキッチン



店舗内観

【店舗情報】

FLAMME SCÈNE STEAK CUISINE (フラムセーヌ ステックキュージーヌ)

住 所：東京都港区西麻布 3-13-14 LA・RES 西麻布 B1F

アクセス：広尾駅より徒歩 5 分、六本木駅より徒歩 8 分、西麻布交差点より徒歩 5 分

営業時間：17:00～23:00 (Food L.O. 21:30/Drink L.O. 22:30)

日曜定休

電話番号：03-5413-6686

U R L：<http://www.flammescene.com/>

<本リリースに関するお問い合わせ>

株式会社 プレコダイニングラボ 飯川 隆

TEL: 080-9665-9061 E-Mail: iikawa@precodlabo.co.jp