

2024年7月12日
レンブラントホテル東京町田

お肉好き必見！
日本三大和牛「米沢牛のしゃぶしゃぶ」を堪能できるコース
7月12日新登場

レンブラントホテル東京町田（東京都町田市原町田 3-2-9 総支配人田川祐介）では、7月12日（金）より日本三大和牛「米沢牛のしゃぶしゃぶ」を堪能できるコースの販売を開始いたします。

日本三大和牛と称される米沢牛サーロインのしゃぶしゃぶと会席料理を手がける料理長が手間を惜しまず丁寧に作る料理の数々をご堪能いただけるコースを7月12日より販売開始いたします。

寒暖の差が激しい盆地特有の気候の中で32カ月以上もの長い期間をかけてじっくり育てられることにより肉全体に脂身が浸透したキメ細かい肉質で口に入れるととろけるような感覚を味わえ「甘味」や「旨味」を強く感じられる日本三大和牛「米沢牛」。最高の状態でお召し上がりいただけるよう肉の厚さ、提供温度、調理時間に細心の注意を払いおもてなしさせていただきます。

始めまりは、季節の移り変わりを味覚と視覚で味わえる先付け。次に河岸より届いた鮮魚のお造り三点盛を。続いて当店自慢の薄衣で仕上げた旬の天婦羅5点。活き才巻海老は、調理直前にめるこだわり。メインは、旨味と甘味のバランスが最高の米沢牛サーロインを120g。最高に美味しい状態でお召し上がりいただけるよう細心の注意を払ってお客様の目の前で仕上げます。選べるお食事は蕎麦又はきしめんよりお選び頂き食後に季節の果物をご用意しております。

米沢牛のしゃぶしゃぶコース詳細

2024年7月12日（金）より販売開始

【つつじ】16,000円

先付 / お造り / 米沢牛しゃぶしゃぶ 120g / 食事 / 水菓子

【あじさい】18,000円

先付 / お造り / 天婦羅 / 米沢牛しゃぶしゃぶ 120g / 食事 / 水菓子

天婦羅・しゃぶしゃぶ・会席「中津川」（祝日を除く月火定休）

営業時間 11:30～14:30（L.O.14:00）/17:30～21:00（L.O.20:30）

予約電話 042-724-3127


