



あなたもお肉の目利きに!?

絶品肉を最強コスパで楽しめる

ワンランク上のカジュアル肉グリルが中目黒にOPEN!

2016年10月29日(土)OPEN!

■ 2016年新しい肉ブームの到来!?

昨今、「肉ブーム」の到来で、世界的な和牛の消費量の増加とともに子牛の価格も上昇し、2~3年前と比較しても1.8倍ほどに高騰しています。特に血統のいい子牛では100万円を超えることもあり、今後もその価格はますます上昇していくとみられています。そんな中、プロや食通の間でしか馴染みのなかった希少部位や産地にこだわった肉を提供する専門店が肉好きの女性や流行に敏感な人々の間で人気を集めています。

■ 絶品肉を最強コスパで堪能できるグリルダイニングが中目黒に登場!

この度、一部の焼肉専門店では味わえなかった知る人ぞ知る希少なお肉を、おしゃれな空間でおかつ最強コスパで楽しめる全く新しいグリルダイニング「Mark Matsuoka Grill(マーク マツオカ グリル)」がハイセンスなお店が立ち並ぶ人気スポット中目黒にオープン。世界中のグルメを食べ歩いてきたオーナーMarkは、肉を中心とした厳選食材を使った料理で、オーナー業を通じて出逢った世界中の大切な人々をもてなす空間を創りたいと考えていました。肉のエキスパートMatsuokaを筆頭に強い想いに共鳴したスタッフたちとともにこのお店はスタート。その美味しさもさることながらコスパ、サービス…至るところにオーナーとスタッフのこだわりが詰まっています。

女性を中心として人気が高い脂身の少ない「赤身肉」を中心に、肉のエキスパートMatsuokaをはじめとしたスペシャリストの目で選んだお肉を、素材の持ち味を熟知したシェフが最適な調理法でご提供します。ミスジやラムシンといった希少部位をグリルダイニングで味わえるのは東京でも珍しく、さらに12種の塩や厳選ワインとのマリージュを楽しめるのがこのお店の醍醐味。肉好きの人々の舌もうならせること間違いなしです!

■ 「奇跡の牛」を味わえます!

このお店の絶品肉の、月間5頭しか世に出回らない島根県かつべ牛は必ず食してほしい逸品です。今では珍しい他の品種との掛け合わせのない純粋な血統の牛で「奇跡の牛」と称されるほど。一押しメニューのお肉の盛り合わせ「本日のMMGお肉目利きへの道」は3・5・10種盛とあり、このかつべ牛をはじめとした最高級のお肉の希少部位をちょっとずつ食べ比べることができます。あなたも「お肉の目利き」になれるおすすめの設定です!

そしてこだわりのお肉にはこだわりのお酒を。オーガニックワインやクラフトビールも数ある中から吟味し、お肉を引き立てるものだけを厳選。お肉の楽しみ方の幅を広げてくれます。また日本初の導入となるラクレットオープンで、各卓であつあつの「ラクレット」も楽しめます。とろーり溶け出すチーズをお肉にかけてよし! 野菜にかけてよし! これまで日本になかったエンターテイメントもおもてなしには欠かせないサービスのひとつです。仕事帰りに、休日に、友達や大切な人との団らんのときを、肩肘張らずにゆったりと落ち着いて過ごせるグリルダイニングです。

MENU



本日の MMG お肉目利きへの道

1種類50gずつの盛り合わせ。イロイロ食べ比べて好きなお肉に出逢ってください。あなたも「お肉の目利き」になれるかも！

- MMG オススメ 10 種盛り ￥5,000
- MMG オススメ 5 種盛り ￥3,000
- MMG オススメ 3 種盛り ￥1,800

奇跡の牛
「かつべ牛」を
食べられます！

ミスジや
ラムシンなどの
希少部位も！

限定 3 本 BIG サイズ

- トマホークグリル ￥8,000
- MMG T-BONE ￥7,000

マツオカ至極の和牛

- 和牛 A5 サーロイン 50g ￥1,300
- 和牛 A3 サーロイン 50g ￥900
- 和牛 A3 ヒレ 50g ￥1,400

マツオカおすすめ国産牛

- ラムシン 50g ￥650
- サーロイン 50g ￥750
- ミスジ 50g ￥700

価格は税抜き表示となります。

店舗情報

- ◆ オープン日 : 2016年10月29日(土)
- ◆ 正式名称 : Mark Matsuoka Grill(マーク マツオカ グリル)
- ◆ 住所 : 東京都目黒区上目黒1-16-12 鈴房ビル1F
- ◆ TEL : 03-6541-2922
- ◆ 営業時間 : Open 11:00 / Close 24:00(L.O Food 23:00/ Drink 23:30)
定休日なし
- ◆ 想定客単価 : Lunch ￥1,200~ / Dinner ￥4,500~
- ◆ 座席数 : 66席(うちテラス席6席)
- ◆ 経営・運営 : 株式会社ファイアスピリット
- ◆ URL : <http://www.markmatsuoka.tokyo>



<本件に関する報道関係者様からのお問い合わせ先>

【Mark Matsuoka Grill】PR事務局 (株式会社ジャパントランスワールド内)

担当:天川(あまかわ) pr@jtw.co.jp

※「肉料理」の他「オーガニックワイン」「ラクレットチーズ」などの特集がございましたら、是非お気軽にお声がけください。