

# 黒毛和牛をリーズナブルに提供。新宿歌舞伎町に、コスパ最強の 新業態「焼肉×牛（やきにく エックスぎゅう）」が新規開店！ 6月9日（土）16時から営業を開始。



株式会社モンテローザ（本社 東京都武蔵野市 代表取締役 大神輝博）は、平成 30 年 6 月 9 日（土）に、“黒毛和牛”をメインに高級な食材を使った焼肉料理を、よりリーズナブルにお客様に提供することをコンセプトにした新業態「焼肉×牛（やきにく エックスぎゅう）」を新宿歌舞伎町にオープンします。

世界有数の繁華街「歌舞伎町」で、和牛の代名詞である“黒毛和牛”の本格焼肉が、お手頃な価格でお楽しみいただけます。非日常の“ちょっと贅沢な夢が叶う焼肉専門店”を目指します。

## 「焼肉×牛」歌舞伎町 APMビル店オープン

開店日時：平成 30 年 6 月 9 日（土） 16 時オープン

セール内容：

**6 月 9 日・10 日の 2 日間限定で、人気ドリンクが一杯 99 円（税抜）。**

セール対象商品は、「一番搾り（生）ピルスナー」「角ハイボール」「ウーロンハイ」「レモンソーダ」「グラスワイン（赤・白）」です。

**【セール期間中は、何杯でも一杯 99 円（税抜）です】**

### 「焼肉×牛（やきにくエックスぎゅう）1号店」の概要

- (1) 名称：「焼肉×牛 歌舞伎町 APMビル店」（エーピーエムビル）
- (2) 所在地：東京都新宿区歌舞伎町一丁目 27 番 5 号  
歌舞伎町 APMビル 9F
- (3) 営業時間：16：00 ～ 24：00（LO 23：30）
- (4) 電話番号：03 - 5273 - 1988
- (5) 建物概要：歌舞伎町 APMビル（1F 東京ミステリーサーカス）・（6F 新宿産直横丁）



黒毛和牛 サーロイン 100g 【2,980円税別】

### 『 X牛とは？ 』

「X牛（エックスぎゅう）」のネーミングは、「未知数」や「無限」を意味する『 X（エックス）』と、美味しい黒毛和牛の『 牛 』の文字とを組み合わせることで、ご利用のお客様に『 牛肉の未知なる可能性 』を体感していただきたいと願う、当店のコンセプトに由来します。

肉質が良いとされる“和牛”の中でも特に「黒毛和牛」は、遺伝的な特性から霜降りの具合・色味・肉質がとても良く、牛肉の最高峰として知られています。

黒毛和牛は、旨みを含む脂肪が赤身の間に緻密に入り込む“サシ”が絶妙で、このサシ具合が舌の上で溶けるような食感・柔らかさを演出します。

さらに、お肉の中でも上質な“まるやかさ”と“風味”を思う存分楽しめるのも特徴です。当店では、コース料理のほか、アラカルトでも“黒毛和牛”をリーズナブルにお楽しみいただけます。

### 『 お料理について 』

「黒毛和牛」のヒレやサーロインのほか、数量限定で希少部位のお肉も、お召し上がりいただくことができます。また、牛肉のほか若者に人気のある馬肉料理（馬肉盛り合せ・馬ヒレシャトーブリアンの味噌ユッケなど）や、農林水産大臣賞を受賞した茨城県産「美明豚（びめいとん）」のカルビなど、付加価値の高い食材を使用したメニューを、お値打ちの価格で、お客様に提供いたします。

### 『 お飲み物も充実 』

キリンビールの主力商品である「一番搾り（生）」「一番搾りプレミアム（生）」「クラシックラガー（中瓶）」に加え、外国人客のニーズにも対応するため、海外メジャーブランドの「ハイネケン」やウイスキー、ワインを定番メニューとしてラインナップしています。

また、各種サワー・カクテル・マッコリ・日本酒・こだわり焼酎など、オールジャンルの充実した品揃えも当店の自慢です。

株式会社モンテローザグループは、お客様のあらゆるニーズにお応えし「安心」「安全」「良質」な商品を、よりリーズナブルに提供することをモットーに、「おいしさ 365 日 笑顔の絶えないもうひとつのお茶の間」を目指し、今後も挑戦を続けてまいります。



黒毛和牛 特選ロース 【1,780 円税別】



黒毛和牛 特選カルビ 【1,980 円税別】



霜降り馬肉握り 【1,680 円税別】



黒毛和牛 タンづくし 【2,180 円税別】