

## 3月のプレミアムフライデーは、牛・豚・鶏の肉三昧をお得に。個室もあります！ 1ポンド超の『肉ビストロ盛り合わせ』を特別価格1129円(税別)でご提供

ホテル・レストランの運営およびコンサルティングをおこなう株式会社フォーブス（代表取締役：松崎充宏）が運営する、豊富な肉料理×鎌倉野菜×日本の SAKE 『SAKE ビストロ W』（東京都千代田区霞が関3-2-6 東京倶楽部ビルディング霞ダイニング1F TEL：03-3501-1811）は、2017年3月31日（金）のプレミアムフライデーにお店の看板商品「肉ビストロ盛り合わせ」（通常価格：2800円）を特別価格でご提供いたします。



肉料理と、ワインをはじめ日本酒や焼酎などオールジャンルのお酒を楽しめる『SAKE ビストロ W』。

今度のプレミアムフライデー（3/31）では、当店で一番人気の看板メニュー『肉のビストロ盛合せ』を**特別価格1129円（税別）**でご提供いたします。

食べ応えのある「骨付き豚ロース」「ビーフステーキ」「若鶏ガーリック焼き」の3品を大皿に豪快に盛りつけ、総重量はなんと1ポンド超えのヘビー級です！

3つの味・食感の違いを楽しめ、がっつり肉料理を堪能できます。付け合わせの山盛りポテトでお酒も進みます！

プライベート感のある個室もまだご案内可能です。

外が明るい時間から飲めるプレミアムフライデーは、肉三昧で盛り上がってはいかがでしょうか。

### “土の魔術師” 「石井さんの鎌倉野菜」も人気です！



市場には出回らない採れたての新鮮野菜。石井さん曰く、「野菜の味は、土で決まる！」とのこと。とことん土にこだわり、愛情たっぷりに育てられた野菜は、野菜本来の苦味や甘みが味わえます。「野菜の味ってこんなに濃いな」と気づかせてくれます。また鎌倉野菜は、お客様が驚くほど、色が鮮やか！カボチャの種類の数にもびっくりです。

存在価値の高い素材の鎌倉野菜は『農園サラダ』でご提供していますが、お酒とのリアージュを考えて考案したメニューもご用意しております。

『肉ビストロ盛り合わせ』のお供にぜひ、ご賞味ください！

【SAKE ビストロ W 店舗概要】

豊富な肉料理と鎌倉野菜がメインの手作り料理と笑顔で“「日本」を感じる”新感覚のジャパニーズビストロ

住所：東京都千代田区霞が関3-2-6

東京倶楽部ビルディング霞ダイニング1階

交通：地下鉄 虎ノ門駅5番出口 徒歩3分

地下鉄 溜池山王駅9番出口 徒歩7分

電話：03-3501-1811 店長：石井

営業時間：ランチ 月～金 11:00～14:00

ディナー 月～金 17:00～23:00

(プレミアムフライデーは15:00から営業)

土 16:00～22:00

定休日：日・祝 ※ご予算に応じて営業いたします

席数：着席56名・立食65名

URL：[http://musshu.jp/store/w\\_top.html](http://musshu.jp/store/w_top.html)



【この件に関する問合せ先】

株フォーブス 広報・宣伝担当 青木美幸

TEL 03-3292-8888 / MAIL [aoki@hotelwing.co.jp](mailto:aoki@hotelwing.co.jp)

「SAKE ビストロ W」店長・石井 TEL 03-3501-1811