

ニュースリリース
報道関係各位

株式会社ヴィア・ホールディングス
東京都文京区関口 1-43-5 新目白ビル 4F

ステーキ&ハンバーグ専門店『ステーキハウス松木』 4/27 (水) グランドメニュー改定

株式会社ヴィア・ホールディングスの子会社である株式会社扇屋コーポレーション・カジュアルダイニングカンパニー（所在地：東京都文京区関口 1-43-5 新目白ビル 4F、代表：佐伯 浩一）は、2016年4月27日（水）ステーキ&ハンバーグ専門店『ステーキハウス松木』合計9店にてメニュー改定を行います。

「よりすぐりの“お肉”と素敵な“ひととき”」 --上質なステーキと手ごねハンバーグ

『ステーキハウス松木』は、目の前で焼き上げられるステーキと手ごねハンバーグが楽しめる専門店です。ステーキは、国産黒毛和牛(A4、A5 ランク)、米国産アングスビーフ、豪州産牛と、厳選された3種類の肉でご提供いたします。また、ハンバーグは、豪州産牛と黒毛和牛のオリジナルブレンド。肉の旨み・食感を活かすため香辛料などを最小限にし、ひとつひとつ店舗で手ごねしています。

「肉は厚切りがうまい！」 --600g～ の“シェアステーキ”をご用意

豪州産のお肉の本来の美味しさを味わっていただくために、お客様で切り分けて召し上がっていただける“シェアステーキ”を600g、800g、1kgでご用意しました。30～40分かけてじっくりと焼き上げる専門店ならではのステーキで、肉のうま味を最大限お楽しみください。

『ごろごろにんにくの味噌だれハラミステーキ』登場！ 新鮮セットサラダ食べ放題付き！

米国産アングスビーフを贅沢に使用。柔らかくも歯ごたえ十分なハラミ肉に、濃厚ピリ辛の味噌だれが絡みます。にんにくの風味も豊かなご飯がすすむ、ボリューム感たっぷりの逸品です。ディナータイムでは、セットサラダはお替り自由！！レモン風味のさっぱり自家製ドレッシングでお召し上がりください。

※注1 食べ放題はディナータイムのみとなります。

『ステーキハウス松木』店舗ご紹介

八王子松木店、行徳店、大宮本郷店、東浦和店、さがみ野店
南三条店、所沢上安松店、東武練馬店、宝塚仁川店

詳細の店舗は MOVIA ⇒ URL : <http://movia.jp.com/>



お問い合わせ先

●商品に関するお問合せ先●

株式会社扇屋コーポレーション 商品本部
TEL.03-5155-6926 FAX.03-5155-6372

●プレスリリースに関するお問合せ先●

株式会社ヴィア・ホールディングス 企画本部 担当：黒岩
TEL.03-5155-6801 FAX.03-5155-6250 E-MAIL : s.kuroiwa@via-hd.co.jp

<<メニューブック一部 (抜粋) >>

厚切りがうまい SHARE STEAK

豪州産のお肉の本来のおいしさを実感していただくには、特に厚切りのステーキとして食べていただくことをおすすめします。是非とも、クラム数の大きいステーキをご注文していただき、シェアしてお召し上がりください。

※焼き上がりまで30分〜40分ほどかかります。事前にご連絡いただければ、ご希望時間に合わせてお届けいたします。



いちおし シェアステーキ【リブローズ】	600g (2~3人前)	¥4,280 + 税
	800g (3~4人前)	¥5,580 + 税
	1kg (4~5人前)	¥6,780 + 税

6種類のソース

自家製オニオンガーリックソース
すりおろした玉ねぎの旨みと酸になるんにくをたっぷり効かせ、丸太の薪でじっくりと仕上げました。

おろしポン酢
たっぷり大根おろしで、お肉をさっぱりとお召し上がりください。

デミグラスソース
野菜と肉のうまみが詰まった濃厚かつさらりとしたデミグラスソースです。

香味醤油ソース
ニクや玉ねぎなどの旨み野菜の旨味を旨みが効いたよく合う和風ソースです。

わさび醤油
わさびとココのある生醤油。ピリッとした旨みが、お肉の旨みをのせてくれます。

DEAN&DELUCAのトリュフ塩
芳醇な香りが特徴の特製塩です。



松木 MITSUKI

ANGUS BEEF STEAK

高級ステーキ店で有限メニューとして多く使用されているアンガスビーフ。また、ジョージアであることから日本人好みの肉質とされています。当店で北海道産のアンガスビーフを使用しています。



アンガス牛 サーロインステーキ	200g	¥1,880 + 税
	300g	¥2,580 + 税
	400g	¥3,280 + 税
アンガス牛 ファイルステーキ	150g	¥2,480 + 税
	250g	¥3,880 + 税
	350g	¥4,980 + 税

SAUCE

ステーキのソースはこちらからお選びください。



自家製オニオンガーリックソース



デミグラスソース



香味醤油ソース



おろしポン酢



わさび醤油

全てのステーキ、ハンバーグに **サラダ** が付きます。 **おかわり自由**

松木 MITSUKI

Hamburg steak

豪州産牛をブレンドした、ジューシーさが自慢のこだわりのハンバーグです。肉の旨み、食感を活かすため香辛料などを最小限にし、ひとつひとつ丁寧に仕上げられています。

松木の手ごねハンバーグ

200g	¥1,080 + 税
300g	¥1,380 + 税

Sauce: 自家製オニオンガーリックソース | 香味醤油ソース | デミグラスソース | おろしポン酢

全てのステーキ、ハンバーグに **サラダ** が付きます。

Combos

ハンバーグとステーキの贅沢コンビ。どっちも食べたいのがままにお召し上がりください。

松木コンボ

松木ステーキ 200g & 松木の手ごねハンバーグ 200g

¥2,480 + 税

Sauce: 自家製オニオンガーリックソース | デミグラスソース | おろしポン酢

松木の手ごねハンバーグ 目玉焼きのせ

200g	¥1,180 + 税
300g	¥1,480 + 税

Sauce: 自家製オニオンガーリックソース | 香味醤油ソース | デミグラスソース | おろしポン酢

松木 MITSUKI

新メニュー登場!!

4/27

ゴロゴロにんにくの味噌だれハラミステーキ

ランチタイム 1,380円 | ディナータイム 1,380円

ハラミステーキ | サラダ | スープ 付き

レモン & ペッパーのチキンステーキ

980円

ハラミステーキ | サラダ | スープ 付き

切り落としステーキ & チキンステーキコンボ

1,580円

ハラミステーキ | サラダ | スープ 付き

松木 MITSUKI

*店舗によって内容が異なる場合がございます