

不二家 NEWS RELEASE

報道関係各位

2020年8月4日
株式会社 不二家

宮崎牛専門店
銀座 **みやく** 話題の「WATERS takeshiba」に鉄板焼きレストランをオープン
宮崎牛専門店 銀座みやちく竹芝店
2020年8月7日(金)、「メズム東京、オートグラフ コレクション」内に出店

株式会社不二家（本社：東京都文京区、社長：河村 宣行）より、日本ホテル株式会社（本社：東京都豊島区、代表取締役社長：里見 雅行）が2020年4月に開業したホテル「メズム東京、オートグラフ コレクション（mesm Tokyo, Autograph Collection、以下「メズム東京」）」内にオープンする新店舗についてご紹介いたします。

■由緒正しき黒毛和牛「宮崎牛」を、東京の“今”を象徴するロケーションで堪能

「宮崎牛専門店 銀座みやちく竹芝店」は、竹芝ウォーターフロント開発計画である「WATERS takeshiba」に開業したラグジュアリーホテル「メズム東京」4階にオープンする宮崎牛（※1）専門店です。「WATERS takeshiba」は、JR東日本グループによるラグジュアリーホテル・オフィス・商業・劇場からなる複合施設です。都心にありながら東京の海や浜離宮恩賜庭園を臨む竹芝エリアの立地環境を最大限に活かした、文化・芸術を核とした新しいまちづくりを推進するこのプロジェクトに、不二家が「TEPPANYAKI & TERRACE LOUNGE（鉄板焼き&テラスラウンジ）」というコンセプトを掲げる新店舗にて出店いたします。

※1：宮崎牛とは、宮崎県内で生産肥育された黒毛和種で、(公社)日本食肉格付協会による格付において肉質等級が4級以上のもので、県内種雄牛、もしくは家畜改良のため指定された種雄牛を一代祖にもつもの。

TEPPANYAKI & TERRACE LOUNGE

エンターテイメント性の高い鉄板焼きを、水辺の開放感溢れるゆったりとした時間と空間で

TEPPANYAKI

海外では日本独特の食文化として認知されている「鉄板焼き」。最高級の宮崎牛を多彩なメニューで提供し、「鉄板焼き」という「食のエンターテイメント」を、ラグジュアリーな空間で楽しめる

TERRACE LOUNGE

東京ベイエリアと浜離宮恩賜庭園を臨む豊かで希少な立地で、昼はカフェ&スイーツ、夜はバーとして利用可能。都心とは思えない開放感溢れるロケーションで、ゆったりとしたひとときを



■鉄板焼きカウンター

目の前で焼かれる宮崎牛を多彩なメニューで楽しめるラグジュアリーなカウンター。落ち着いて食事ができるテーブル席もご用意



■バーカウンター・テラスラウンジ

東京ベイと浜離宮を臨むメズム東京の立地を存分に活かしたテラスラウンジで、都心とは思えない開放感溢れるひとときを

5年に一度開催される全国和牛能力共進会（※2）にて過去3回連続で内閣総理大臣賞を受賞した日本一の宮崎牛による贅沢なメニューを、鉄板焼きやしゃぶしゃぶでご用意いたします。

都心でありながら、水辺のきらめきや浜離宮恩賜庭園の緑など豊かな自然を感じられるリゾート感のあるロケーションで、都会の喧騒から少し離れ、贅沢なひとときを。「銀座みやちく竹芝店」は、非日常空間で宮崎牛を存分にご堪能いただく「鉄板焼き&テラスラウンジ」として、国内外を問わず、訪れるすべての皆さまに新たな価値をご提供いたします。



※2：黒毛和牛の品評会。牛肉の品質を競う肉牛の部と、改良の成果を競う種牛の部に分かれる。

< 店舗情報 >

店名・業態

所在地

店舗規模

営業日・営業時間

電話番号

2020年8月7日（金）オープン
 宮崎牛専門店 銀座みやちく竹芝店
 鉄板焼き・しゃぶしゃぶ&テラスラウンジ
 東京都港区海岸1丁目10番30号
 ウォーターズ竹芝 タワー棟4階
 店舗部分98.41坪 テラス部分47.35坪
 客席数37席 テラス部分20席
 年中無休（ホテル営業に準ずる）
 11:00~23:00(LO21:30)
 03-6402-4129



■個室

フォーマルなお食事会やご家族、ご友人との記念日、商談など、さまざまな需要に対応

※新型コロナウイルス感染症対策に伴い、営業時間等が変更となっている場合がございます。詳しくはお問い合わせください。



ランク・部位・グラム数をお選びいただける宮崎牛ステーキのコースとアラカルトメニューをご用意しております。

宮崎牛鉄板焼きコース 6,000円～

- ・本日の付出し
- ・本日の前菜
- ・本日のスープ
- ・本日の海鮮
- ・フレッシュサラダ
- ・季節の焼き野菜
- ・宮崎牛ステーキ
 (お好みのステーキをお選びください)

季節のピラフ／味噌汁／香の物
 デザート／珈琲または紅茶付き

※お選びいただいたランク、部位、グラム数により価格が異なります
 ※左記のコース写真はイメージです

ランチタイム限定メニューもご用意いたしました。

みやちくオープン記念コース 2,800円 (※2020年8月31日まで)
 ・本日の前菜 ・本日のスープ ・フレッシュサラダ ・季節の焼き野菜
 ・宮崎牛ステーキ120g (赤身 & ロース)
 季節のピラフ／味噌汁／香の物 珈琲または紅茶付き

■「東京カクテルセレクション」

竹芝店オリジナルのカクテルをご用意しております。

- ・東京ミリオンダラー
- ・竹芝サンセット ビューティー
- ・おもてなし

各 1,500円

※写真はイメージです

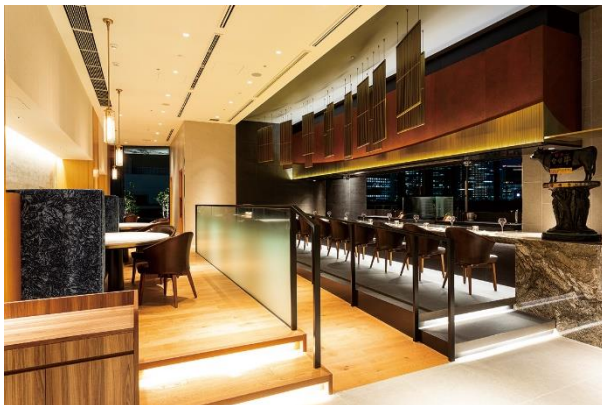


■「銀座みやちく」の店名について

株式会社不二家フードサービスは2013年、株式会社ミヤチクより業務委託を受け「銀座不二家みやちく」を運営。閉店後、2018年にはメニューや装いを新たに、渋谷に「銀座不二家みやちく」の名称で新店舗を開店しました。この度、メズム東京への出店にあたり名称を「宮崎牛専門店 銀座みやちく竹芝店」としました。

■株式会社ミヤチク

1981年に宮崎くみあい食肉と宮崎県畜産公社が合併し誕生、「宮崎牛」などの販売・宮崎県産豚肉の加工販売を担い、直売店や地場食材を扱うレストラン店舗にて、こだわりの宮崎牛・豚肉を提供。外食部門としては宮崎で4店舗、福岡で1店舗、大阪で1店舗のレストランを運営しています。



※写真はすべてイメージです

【WATERS takeshiba】

2020年4月一部先行開業、JR東日本グループによるラグジュアリーホテル・オフィス・商業・芸術からなる都心の複合施設。“つぎの豊かさを生み出すまち”をビジョンに掲げ、文化・芸術を核とした、水辺を活かした多彩な魅力のあるまちづくりを推進しています。

【メズム東京、オートグラフ コレクション (mesm Tokyo, Autograph Collection)】

“TOKYO WAVES”をコンセプトに、絶えず変化する東京の“今”に根ざした、ゲストの五感を心地よく魅了する体験を提供する、全265部屋のラグジュアリーなホテル。マリオット・インターナショナルが展開する「オートグラフ コレクション」に加盟しています。

*株式会社不二家は「銀座みやちく竹芝店」の運営を、株式会社不二家フードサービス（本社：東京都文京区、社長：木下 常光。不二家子会社、外食専門会社）に委託しています。

*表示価格は税抜です。17時以降は別途サービス料10%がかかります。

WATERS takeshiba ウェブサイト

<https://waters-takeshiba.jp/>

メズム東京、オートグラフ コレクションウェブサイト

<https://www.mesm.jp/>

不二家フードサービスウェブサイト

<http://www.fujiya-fs.com/>

不二家ウェブサイト

<https://www.fujiya-peko.co.jp/>

<銀座みやちく竹芝店に関する報道関係者のお問い合わせ先>

株式会社不二家 広報IR部 広報室

電話:03-5978-8110

株式会社不二家フードサービス 店舗運営部

電話:03-6902-2000

<メズム東京、オートグラフコレクションに関する報道関係者のお問い合わせ先>

メズム東京、オートグラフ コレクション 電話:03-5777-1113(平日 10:00~17:00)