



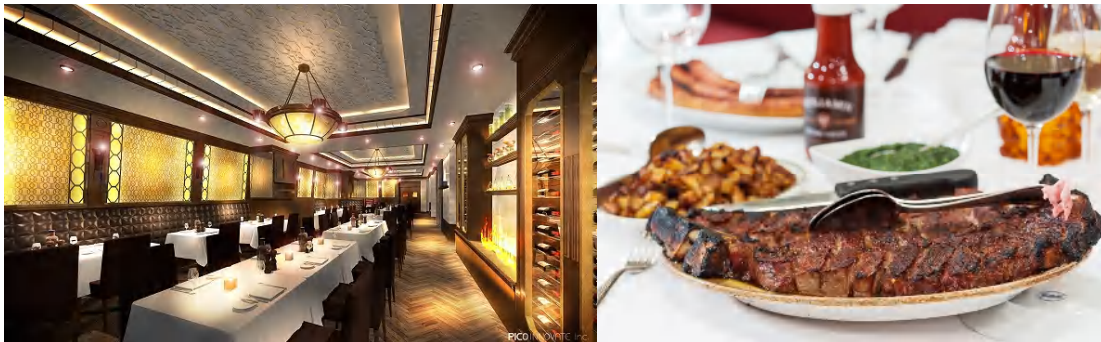
PRESS RELEASE

2017年5月29日
株式会社オーイズミフーズ

「ザガット」、ニューヨークシティのステーキハウス部門 3年連続ベスト3にランクイン。※1

ステーキハウス激戦区のアメリカ・ニューヨークでリピーターを魅了し続ける

**「ベンジャミン ステーキハウス (BENJAMIN STEAK HOUSE)」が日本初上陸
2017年6月30日、東京・六本木にグランドオープン。6月5日より予約受付スタート。**



株式会社オーイズミフーズ（本社：神奈川県厚木市／代表取締役社長：大泉賢治）はアメリカ、ニューヨーク発のステーキ専門店「ベンジャミン ステーキハウス (BENJAMIN STEAK HOUSE)」の日本1号店を東京・六本木に2017年6月30日にオープンいたします。

「ベンジャミン ステーキハウス」はニューヨーク・ブルックリンにある老舗のステーキハウス「ピータールーガー ステーキハウス (Peter Luger Steak House)」で経験を積んだ、ベンジャミン・プロブカイとベンジャミン・シナナージが、同店で約20年に渡りステーキマスターとして腕をふるったシェフ、アーテュロ・マクレッドと共に、2006年マンハッタンに創業しました。ステーキの美味しさはもちろん、活気あふれる空間と家族のようにお客様をもてなすホスピタリティの高さが、「忘れられない至福の体験」として支持され、現在ではニューヨークに3店舗を展開しています。この度オープンする「ベンジャミン ステーキハウス 六本木 (BENJAMIN STEAK HOUSE ROPPONGI)」は、米国外では初の出店となります。

「ベンジャミン ステーキハウス」では、USDA(アメリカ農務省)の最上グレード「プライム」に認定されたビーフを独自の製法で長期熟成。シンプルに塩のみを振り高温プロイラーで一気に焼き上げ、お客様に提供します。サーロインとテンダーロイン(フィレ)のふたつの部位が骨を挟んで並んでおり、ひと皿で2種類のステーキが楽しめます。うまみを逃さず焼き上げた、上質なビーフのおいしさをご堪能いただけます。

ステーキはもちろん、豪快なシーフードプラッターをはじめとする豊富なシーフードメニュー、さらにアメリカをはじめ世界各国から約400種類のワインを取り揃えております。これまでニューヨークでしか提供できなかった「忘れられない至福の体験」を、ぜひ一度、東京でお楽しみください。

※1「ザガット」、ニューヨークシティのステーキハウス部門 3年連続ベスト3にランクイン。
レストランの格付けガイドブックの「ザガット ニューヨークシティ レストランズ (ZAGAT New York City Restaurants)」において、カテゴリー毎の格付けステーキハウス部門 (TOP LISTS内 TOPS BY CUISINE / SPECIALTY「STEAKHOUSES」) で2015年、2016年、2017年の3年連続で、ベスト3にランクインしました。

本件に関するお問い合わせ先

株式会社由田企画	黒坂、堀内	03-3408-2811	bsh_pr@yoshida-kikaku.co.jp
株式会社オーイズミフーズ 販促デザイン部	白戸	046-297-2032	

「ベンジャミン ステーキハウス 六本木」の特徴

● クオリティ

- **USDA(アメリカ農務省)認定、最上級グレード「プライム」のビーフを長期間熟成**—USDA プライムと認定されたビーフをさらに厳選し、自社の熟成庫にて、「ベンジャミン ステーキハウス」ステーキマスター、アーテュロ・マクレッド独自のドライ・エイジング製法で、最低 28 日間以上熟成いたします。
- **継承される調理技術** —「ベンジャミン ステーキハウス」のステーキマスターであり総料理長のアーテュロ・マクレッドから指導を受けたシェフたちは、ステーキハウス・スタイルの調理法(外側はカリッと焼き上げて内側はあくまでもしっとり)を習得し、お客さまの好みにぴったりの料理に仕上げることに強い誇りを感じています。国内では唯一ここにしかない高温デッキブローラーで、一気に外側を焼き上げてうまみを閉じ込め、ジュージューと音を立てる熱々の陶器のお皿に乗せた、絶妙な調味と焼き加減のステーキがテーブルに運ばれます

● 至極の時間

- おひとりのランチから、お友達との優雅な昼食、仕事仲間との集まり、大事なお客様との食事、落ち着いた空間の中で大切なパートナーと過ごす大切な時間、またはひとりバーでドリンクだけ、とさまざまな用途で来店されるお客さまを、いつも家族のようにあたたかくお迎えしおもてなしします。大人の雰囲気の中、充実した時間を過ごしていただけるようホスピタリティーマインドいっぱいのスタッフが対応します。

● ニューヨークスタイルのステーキハウスならではの楽しみを提供

- 料理は前菜からメインディッシュまで、ひとり一皿ずつでも、グループでのシェアでも、お好みに合わせたメニューをご提案いたします。
- ニューヨークの「ベンジャミン ステーキハウス」では、バーカウンターでお食事されるお客様が、多くいらっしゃいます。ウェイトリングエリアのバーは、グループの待ち合わせ場所としても、おひとりさまのお食事にもご利用いただけます。
- ランチには、アラカルトはもちろん、平日はプリフィックスメニューを提供いたします。また、厳選された USDA プライムビーフ 100%の熟成肉バーガー「ザ ベンジャミン バーガー (THE BENJAMIN BURGER)」を 1 日限定 10 食でご用意します。
- 「ベンジャミン ステーキハウス 六本木」ではシーフードメニューも充実しています。定番のアパタイザーとして、シーフードプラッターやクラブケーキ、シュリンプカクテル、そしてメインにはサーモンやマグロなど。ステーキを食べながらスチームされたライブロブスターをテーブルの真ん中に置き、みんなとシェアするのもニューヨークスタイル。シーフードがお好きな方にも満足いただけるメニューをそろえています。

◆「ベンジャミン ステーキハウス 六本木」 BENJAMIN STEAK HOUSE ROPPONGI 概要

開業日：	2017年6月30日(金)
所在地：	東京都港区六本木7丁目14-4 レム六本木ビルB1F
予約専用電話番号：	050-3187-9089 (2017年6月5日から受付、10:00-22:00)
店舗電話番号：	03-5413-4266
営業時間：	[Lunch] 11:30-15:00 (LO 14:00) [Dinner] 月~土 / 17:00-23:00 (LO 22:00) 日・祝 / 17:00-22:00 (LO 21:00)

◆オフィシャルサイト <http://www.benjaminsteakhouse.jp>

取材に関するお問合せ 株式会社由田企画 03-3408-2811
メール：bsh_pr@yoshida-kikaku.co.jp

