PRESS RELEASE

報道関係各位

株式会社ニュー・オータニ

夏は美味しくスタミナ補給！垂涎必至の肉料理が勢揃い『鳥取和牛フェア』開催決定！

"食パラダイス鳥取県"が誇る鳥取和牛を使用した、最上級の『牛カツ』や『すき焼き丼』が新登場！

ホテルニューオータニ（東京）
鳥取和牛フェア
https://www.newotani.co.jp/tokyo/restaurant/recommend/tottoriwagyu/

ホテルニューオータニ（東京）では、2023年6月16日(金)～8月31日(木)までの期間中、日本最高級のブランド和牛"鳥取和牛"を、さまざまな調理法でお召し上がりいただける「**鳥取和牛フェア**」を館内5か所のレストランにて開催いたします。

- **鳥取の食の魅力をニューオータニからお届けします！**

今回、タイアップする鳥取県は、2023年6月から新たなブランド戦略として「食パラダイス鳥取県」を展開。観光と連携して食の魅力を磨き上げ、インバウンドや県内外の観光客をおもてなしするとともに、 豊かな自然に育まれ

た、世界に誇るべき農畜産物を国内外に強く発信し、さらにステージアップした食の魅力を発信しています。

- **和牛の名産地"鳥取"が誇るブランド牛「鳥取和牛」とは**

そして今回の主役となる「**鳥取和牛**」は、日本各地のブランド牛の源流とされる「気高」号との血縁を有する由緒正しい和牛。鳥取県は江戸時代から和牛の産地として知られており、主に飼育されている秀峰大山の裾野には、澄んだ空気や、伏流水、エサである良質なわらなど、恵まれた自然環境が整っています。

恵まれた自然環境の中で、生産者からの愛情を受けストレスなくのびのびと育った鳥取和牛は、口どけの良さに関係すると言われている「オレイン酸」を豊富に含んでおり、さらに、赤身が濃く、白いサシが均一に入っているため、とろけるような舌ざわりや、口いっぱいに広がる肉の旨みが特徴です。
「鳥取和牛フェア」ではそんな極上のお肉を、ステーキ、鉄板焼、すき焼き、丼など、さまざまな愉しみ方でご用意いたします。

- **親しみ深い洋食をホテルメイドに！コーヒーショップ「SATSUKI」**

誰もが愛してやまない定番の洋食メニューをお愉しみいただける、コーヒーショップ「SATSUKI」からは、『**鳥取和牛の牛カツ**』が新たに登場。赤身と脂のバランスが絶妙な鳥取和牛をミィディアムレアの牛カツにすることで、味がぎゅっと凝縮されジューシーな仕上がりに。サクサクの衣とともにお愉しみください。
その他にも、鳥取和牛を網焼きし、オリジナルのタレにくぐらせた『**鳥取和牛のJシリアルビフテキ丼**』や、薄切りにした鳥取和牛を、九州醤油、塩タレ、あご出汁を合わせた特製タレとともに香ばしく炒めた『**鳥取和牛Jシリアルホワイト麺の焼きうどん**』など、懐かしさを感じる洋食メニューをラインアップしております。

■鳥取和牛Jシリアルホワイト麺の焼きうどん　¥4,800
■鳥取和牛のレモンステーキ　¥5,800
■鳥取和牛の牛カツ　¥6,200
■鳥取和牛のJシリアルビフテキ丼　¥7,400

- **多彩な食が集う、次世代絶景ダイニング「VIEW & DINING THE SKY」**

360度のパノラマ眺望とともに、ホテルの最新の食が集うビュッフェダイニングでは、ビュッフェの中でも1,2を争う人気メニュー『焼きしゃぶ』を鳥取和牛バージョンでご提供いたします。
薄切りにした鳥取和牛を、オリジナルのタレと絡めながらさっと焼き上げ、肉の旨みと上質な脂の甘みをお愉しみいただけます。平日のディナービュッフェ限定でご提供いたします。

- 「現代の名工」が手掛ける和食レストラン「KATO'S DINING & BAR」

料亭の味わいをカジュアルにお愉しみいただける「KATO'S DINING & BAR」では、『鳥取和牛すき焼き丼マックス』を提供。旨みたっぷりの鳥取和牛を料理長が厳選した季節の旬野菜とともに、複数の魚介から抽出した和出汁や白ワインなどを使用した割り下で煮込んだ、味もこだわりも最上級のすき焼き丼です。

また、『**鳥取和牛網焼きと冷製カボス稲庭うどん**』は、網焼きした鳥取和牛を最高級のまぐろ節と京都の柔らかな天然水でとった上品な風味の出汁に、ビタミンたっぷりのカボスの酸味を効かせた、夏にぴったりの涼感溢れる逸品です。

■鳥取和牛網焼きと冷製カボス稲庭うどん　¥6,000
■鳥取和牛生姜焼き　¥6,000
■鳥取和牛すき焼き丼マックス ¥12,000

- **ホテル開業当時の味を守り続けるステーキハウス「RIB ROOM」**

ホテルの開業当時から数々の肉好きを唸らせてきたステーキハウス「RIB ROOM」では、鳥取和牛の甘みや上質な

脂の甘みをダイレクトに味わえるステーキが登場。小細工なしの直球勝負！素材の味そのものを堪能したい方におすすめの逸品です。

■フィレステーキ（150g～） ¥22,500～
■サーロインステーキ（200g） ¥19,500～

- **日本庭園の緑につつまれた、本格鉄板焼レストラン「石心亭」**

400年余りの歴史を持つ日本庭園にひっそりと佇む鉄板焼「石心亭」では、鳥取和牛のフィレとサーロインを一度に食べ比べできる特別なコースを期間限定でご用意いたします。〆にはガーリックライスや石心亭オリジナルモダン焼きなどをお選びいただけます。緑に包まれた特別な空間で、熟練シェフによる迫力のパフォーマンスと極上の肉をお愉しみください。

■鳥取和牛ランチ　¥25,000
■鳥取和牛ディナー　¥34,000

- **開催概要**

鳥取和牛フェア
https://www.newotani.co.jp/tokyo/restaurant/recommend/tottoriwagyu/

【期間】：2023年6月16日（金）～8月31日（木）まで
【対象店舗】：
ステーキハウス リブルーム（Tel.03-3238-0026）
鉄板焼 石心亭（Tel.03-3238-0024）
ビュッフェ＆バー VIEW & DINING THE SKY（Tel.03-3238-0028）
コーヒーショップ SATSUKI（Tel.03-5275-3177）
日本料理 KATO'S DINING & BAR（Tel.03-3221-2857）

株式会社ニュー・オータニのプレスリリース一覧

https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company_id/14571

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】
ホテルニューオータニ（東京）広報担当
Tel：03-3221-2631
片岡　s-kataoka@newotani.co.jp、三輪　t-miwa@newotani.co.jp
有上　m-ariue@newotani.co.jp、保田　k-yasuda@newotani.co.jp