

# USプライムビーフや極上和牛をルーフトップの非日常空間で堪能 ステーキハウス「BEEF STEAK CLUB KIYO GINZA」が 10月4日(水) 銀座にグランドオープン グランドメニューやこだわりのワインなど詳細情報を公開

株式会社ベルーナ(本社：埼玉県上尾市、代表：安野清)の子会社である株式会社グランベルホテル(本社：東京都中央区/代表：安野清)は、2023年10月4日(水)に複合商業施設「GRANBELL SQUARE」にてグランドオープンするステーキハウス「BEEF STEAK CLUB KIYO GINZA(ビーフステーキクラブキヨギンザ)」の詳細情報を公開します。



公式サイト…<https://kiyo-steak.com/>

## ■ BEEF STEAK CLUB KIYO GINZA コンセプト

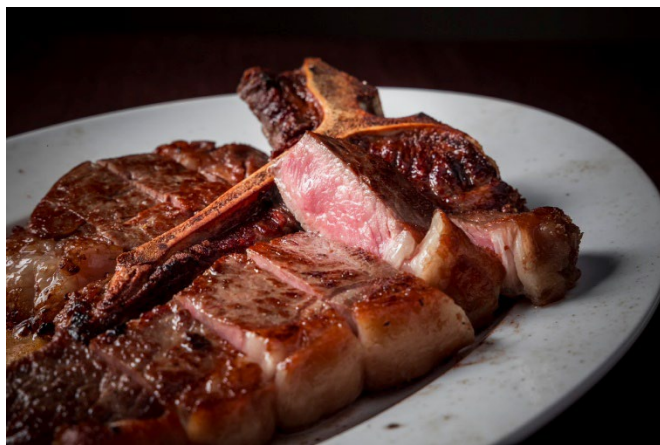
コンセプトは、19世紀にアメリカで存在したセレブリティが集う会員制社交クラブ「Beefsteak Club(ビーフステーキクラブ)」。その伝統とロマンを再現するのに相応しい東京・銀座の地で、現代的に甦らせました。「GRANBELL SQUARE」の最上階である10階のフロア全体を贅沢に使用し、外に向かう全面をガラス張りにすることで、ルーフトップの開放感を存分に味わうことができます。店内には植物を配し、都会の喧騒を忘れて癒される空間を演出。プライベートが保たれる個室もご用意しています。約300平米という広いテラス席を有する非日常の贅沢な空間で、極上ステーキと、250種類以上ののぼるリストからお客様の好みに寄り添う格別なワインを堪能いただけます。食後は現代に再現したスピークイージー「Rooftop Bar piro ginza(ルーフトップバーピロギンザ)」にて、天空に広がる夢のようなひとときをお過ごしください。私たちは、単なるステーキハウスを超え、新しい歴史を築く場として当店をオープンします。



## ■自慢のステーキはドライエイジングで旨味を最大限引き出した USプライムビーフのTボーンと厳選黒毛和牛1ポンドステーキ

社交クラブの会員で密かに味わっていたビーフステーキクラブの歴史を、極上ステーキを通して当店でも感じていただけるように、厳選した格別な牛肉をご用意しています。

USビーフは、その中でも最高ランクに位置付けられる「プライム」をドライエイジング製法にて熟成。特に骨付きのTボーンステーキが自慢で、熟成することで最大限引き出された赤身の贅沢な旨味と豊かな風味、絶妙な食感を堪能できます。和牛は、黒毛和牛サーロインをダイナミックな1ポンドステーキとして提供します。上質で力強い、この上ない和牛のおいしさを思う存分お楽しみください。



フィレステーキや丹波黒どり、ラム肉は、電気やガスのない時代に用いられた原始的調理法である「チャコールグリル」にてふっくらと最高の状態に焼き上げます。

サイドディッシュには、ロブスターやクラブミートなど贅沢なシーフードも充実しています。牡蠣は、国産の大ぶりな真牡蠣を新鮮な状態で入荷するため、生でお召し上がりいただけます。濃厚な味わいと海の香りで、お肉料理のアクセントとしてもお楽しみいただけます。さらに、時鮭（トキシラス）が水揚げされるシーズンには、時鮭と赤ワイン酢飯の寿司を季節のシグネチャーとして定番化する予定です。





## ■ワインリストのコンセプトは“モードとクラシック”そして“発見”

当店のワインリストで、テーマとして大切にしていることの一つに“発見”があります。あえて、大量生産していない希少性の高いクラフトワインを軸に構成し、動きのあるワインリストにすることで、感度の高いワイン通のお客様にも、お店を訪れるたびに新たな発見をしていただけるようにと考えています。

また、“モードとクラシック”を意識しており、ヴィンテージを考慮して今飲んで美味しいワインを選ぶと共に、近年注目されるサステイナブルな取り組みをしている造り手のワインも取り揃えます。多種のワインを、自慢のステーキと厳選したシーフードに合わせてご提供します。グラスワインもご用意しておりますので、テラス席で都会の景色と夜風を頬で感じながら一杯という、気軽に自由な楽しみ方も可能です。

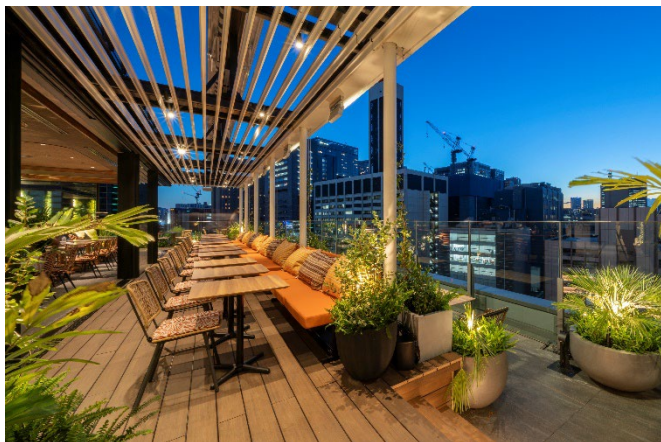


## ■天空に広がる「Rooftop Bar piro ginza」は都心に現れた秘密のオアシス

「GRANBELL SQUARE」の最上階にもう一つの顔として誕生するのが、「Rooftop Bar piro ginza（ルーフトップ バーピロギンザ）」です。高層ビルが立ち並ぶ銀座に突如現れた“秘密のオアシス”のように、他にはない特別な空間を提供します。テラスは天空に広がるようなルーフトップバーで、リゾート感溢れる空間です。

さらに、フレッシュフルーツや炎などを駆使した最先端の“ミクソロジー(※)カクテル”もご提供します。大人の隠れ家で、新しい味覚体験をお楽しみください。

※ミクソロジーとは、mix（混ぜる）とlogy（論）の造語です。フルーツや野菜、ハーブ、調味料などを組み合わせ、最新の技術やテクニックを用い、独創的なカクテルを生み出します。



ベルーナグループでは、“お客様の衣食住遊を豊かにする商品やサービスの提供”という経営理念の下、お客様に対し、より時代を捉えた多彩な商品やサービスを今後も提供し続けてまいります。

## ■店舗概要

# BEEF STEAK CLUB *KIYO*

店舗名 : BEEF STEAK CLUB KIYO GINZA (ビーフ ステーキ クラブ キヨ ギンザ)

オープン日 : 2023年10月4日 (水)

所在地 : 東京都中央区銀座7丁目2番18号 グランベルスクエア10F

営業時間 : 17:30~23:00 (フード 21:30 LO、ドリンク 22:00 LO)

※当面の間はディナータイムのみの営業となります。ランチタイムは準備ができ次第、営業を開始いたします。

※営業時間は予告なく変更となる場合がありますので、お電話にて店舗へご確認いただきますようお願いいたします。

座席数 : ダイニング 72席、個室 10席、カウンター 5席、テラス 97席

面積 : 室内 約332㎡ (個室含む)、屋外 約312㎡

公式サイト : <https://kiyo-steak.com/>

予約ページ : <https://www.tablecheck.com/shops/beefsteakclub-kiyo-ginza/reserve>

# Rooftop Bar *piro*

店舗名 : Rooftop Bar piro ginza (ルーフトップ バー ピロ ギンザ)

オープン日 : 2023年10月4日 (水)

所在地 : 東京都中央区銀座7丁目2番18号 グランベルスクエア10F

営業時間 : 金・土曜 23:00~翌3:00

※営業時間は予告なく変更となる場合がありますので、お電話にて店舗へご確認いただきますようお願いいたします。

## ■運営会社概要



- 会社名 株式会社グランベルホテル (株式会社ベルーナ100%子会社)
- 代表 代表取締役社長 安野 清
- 所在地 東京都中央区京橋2丁目13-10 京橋MIDビル 5F
- 公式HP <https://granbellhotel.com/>

## ■ベルーナ会社概要



- 会社名 株式会社ベルーナ
- 代表 代表取締役社長 安野 清
- 所在地 埼玉県上尾市宮本町4番2号
- 企業サイト <https://www.belluna.co.jp>
- 事業内容 アパレル・雑貨事業/化粧品健康食品事業/グルメ事業/ナース関連事業/データベース活用事業/呉服関連事業/プロパティ事業/その他の事業