

デート、接待、大切なシーンにワンランク上の美食体験を！ 米沢牛専門店『上杉』が銀座・「GICROS」にオープン

備長炭炭火焼肉コース&備長炭炭火焼肉ランチを

2月17日（月）～3月15日（日）の期間中、特別価格で限定提供！

米沢牛専門卸元として地元で絶大な人気を誇る「炭火焼肉上杉」を運営する株式会社エヌティエス（本社：山形県米沢市、代表取締役：情野 薫）は、銀座で2019年11月に開業した「GICROS GINZA GEMS」の5Fに「米沢牛上杉銀座本店」をオープン。これまでの焼肉とは一線を画す創造性溢れる美食を追求したエンターテインメント性豊かなコースメニューを提供しております。今回、オープン記念として2020年2月17日（月）～3月15日（日）の期間中、備長炭焼肉コース通常価格8,000円（税別）を1日3組様限定の5,000円（税別）で、また、備長炭炭火焼肉ランチ通常価格1,980円（税別）を20食限定で1,000円（税別）にて提供させていただきます。肉の匠が吟味した上質な素材と秀逸なテクニックが詰まった料理の数々をぜひこの機会にご賞味ください。



◆ 大切なシーンのおもてなしに。銀座で、肉の匠が吟味したワンランク上の美食体験をご提供

当店は、日本三大和牛として知られる「米沢牛卸肉の上杉」の直営店舗として、2019年11月にオープンした「GICROS GINZA GEMS」の5Fに出店いたしました。生産飼育から食肉卸まで一貫して行い、米沢牛に精通した「上杉」が当店でご提供する料理は、最先端の街、銀座に相応しい空間と他では味わえないワンランク上のおもてなし料理です。上質な米沢牛をこだわりの備長炭でじっくりと丁寧に焼き上げて頂く【備長炭炭火焼肉コース】を始め、上杉の人気メニュー、最高部位米沢牛サーロインの炭火網焼きステーキ、名物元祖米沢牛焼きしゃぶ、希少部位などアラカルトメニューも豊富にご提供しております。銀座の美しい夜景に臨む落ち着いた雰囲気の内店は、西銀座駐車場から専用エレベーター直結の完全プライベートなVIPルーム（完全個室・トイレ併設）も完備し、記念日や誕生日、接待・会食など大切なゲストをおもてなしするシーンにご利用いただけます。大切な日に、大切なひとと、未体験の美食感動を心ゆくまでお楽しみください。

● 接待やデートなど大切なシーンに。<上杉を存分に愉しむコースメニュー>

【備長炭炭火焼肉コース】：お一人様 8,000～14,000 円（税抜） ※コースによって価格が異なります。※画像はイメージ

上質な『米沢牛』を備長炭でじっくりと丁寧に焼き上げてご提供する備長炭炭火焼肉コース。『サーロイン焼きしゃぶ』や『霜降カルビ』『霜降ロース』に加え、『シャトーブリアン』まで、カジュアルからプレミアムのコースまでシーンに合わせてご利用いただけます。香り高く、ジューシーに焼きあがった絶品お肉を心ゆくまでお楽しみください。



【名物元祖焼きしゃぶ】：一人前 2,480 円（税抜） ※画像はイメージ

名物元祖焼きしゃぶ。米沢牛の上質なもも肉を適度な薄さでスライスし炭火でさっと炙って食す、当店自慢の一品です。さらに米沢牛サーロイン焼きしゃぶや牛タン焼きしゃぶもメニュー化しました。また、焼肉メニューによく合うワインを 20 種程度ご用意。お肉とワインのマリアージュもお楽しみいただけます。記念日・誕生日や、接待・会食など、大切なゲストをおもてなしするシーンにおすすめです。



<当店こだわりのおもてなし>

こだわり 1. 米沢牛に精通した卸元「上杉」の直営店舗

当店は日本三大和牛と称される米沢牛の生産飼育から食肉卸まで一貫して行い、米沢牛に精通した目利きのプロが厳選した食材を使用し、希少部位や極上の部位を新鮮なままご提供しております。厳格な基準を設けているがゆえに、生産

頭数も限られる米沢牛は生後3 2月齢まで長く飼育された未経産牛で、上質な旨味と、甘く柔らかい脂質が魅力です。こだわりの備長炭でじっくりと丁寧に焼き上げた絶品の米沢牛は、米沢牛に精通した卸元が成せる感動をご体験ください。

こだわり 2. 備長炭炭火焼肉をご提供

お肉は、炭火で調理するのが一番と言われています。理由は、備長炭のもたらす遠赤外線が、肉の中から熱を通し旨味を逃がす事なく、より美味しくしてくれるから。遠赤外線は、空気の媒体を介さずに直接物に放射され、内部から加熱するという

特性があります。この為表面のみが焦げる事はなく、余分な油も下に落ち美味しく召し上がる事が出来ます。



こだわり 3. VIP 個室完備。最先端の銀座で極上のひとときを

当店は銀座で2019年11月オープンした『GICROS GINZA GEMS』の5Fにございます。美しい夜景を楽しむことができる店内には、全52席をご用意。最大80名様で貸切することも可能です。接待はもちろん、パーティーなどあらゆるシーンにぜひご利用ください。また、大切なゲストをおもてなしするシーンにおすすめなVIPルーム（完全個室・トイレ併設も）は西銀座駐車場直結のエレベーターに乗っていただき、お店に入ってからお帰りいただくまで誰にも会うことなく、モノトーンの落ち着いた雰囲気、リラックスしてお過ごしいただける空間です。4名～10名様でご利用いただけます。



米沢牛卸「肉の上杉」について

米沢牛卸 肉の上杉は素晴らしい「米沢牛」を皆様に気軽に味わっていただくために、他社にはできない独自の加工・販売システムを確立し、ブロック販売、小分けカット販売などの小ロットでの販売、スライス加工やご指定のサイズへのカット、さらにはコロッケやメンチカツへの加工、通販など、お客様の様々なニーズにお応えしています。

【店舗概要】

店 名：米沢牛上杉銀座本店

所 在 地：〒104-0061 東京都中央区銀座6丁目4-3 GICROS GINZA GEMS 5F

ア ク セ ス：東京メトロ 丸の内線 銀座駅徒歩2分 山の手線 有楽町駅徒歩5分

T E L：03-6228-5639

営 業 時 間：ランチ 11:30～15:00 デイナー 17:00～23:00

休 日：年中無休

【会社概要】

会 社 名：株式会社エヌティエス

所 在 地：山形県米沢市中央7丁目4番17号

設 立：1994年6月

代表取締役：情野 薫

事業内容：飲食店経営、肉加工品商品開発・加工卸・販売、百貨店テナント事業、インターネット通販事業、
経営コンサルタント

URL：<https://nts-group.jp/>

店舗案内：

【米沢牛 上杉 銀座本店】：<https://r.gnavi.co.jp/cvmdg8720000/>

【米沢牛炭火焼肉 上杉 福島店】：<https://www.gurutto-fukushima.com/detail/433/index.html>

【米沢牛炭火焼肉 上杉 郡山店】：https://www.gurutto-koriyama.com/detail/index_726.html

【米沢牛炭火焼肉 上杉 浜松・根上り松店】：<https://www.hotpepper.jp/strJ000061936/>

【七輪焼肉 上杉】：https://www.gurutto-koriyama.com/detail/index_727.html

【本件に関するお問い合わせ先】

担当：品川修司 TEL：0238-24-8660