

メディア向け試食会のご案内

ラム肉に特化した“ひとり焼き肉”専門店が誕生

熟成したラム肉の肩ロースを味噌で漬けた 柔らかさと美味しさが味わえる

12月18日(水)『LAMB ONE (ラムワン)』オープン

12月17日(火)メディア向け試食会開催

ラーメンチェーン「東京豚骨拉麺ばんから」などを展開する株式会社花研（本社：東京都豊島区、代表取締役社長：草野直樹）は、ラム肉に特化した“ひとり焼き肉”専門店『LAMB ONE（ラムワン）』を、12月18日(水)、新宿区歌舞伎町にオープンいたします。

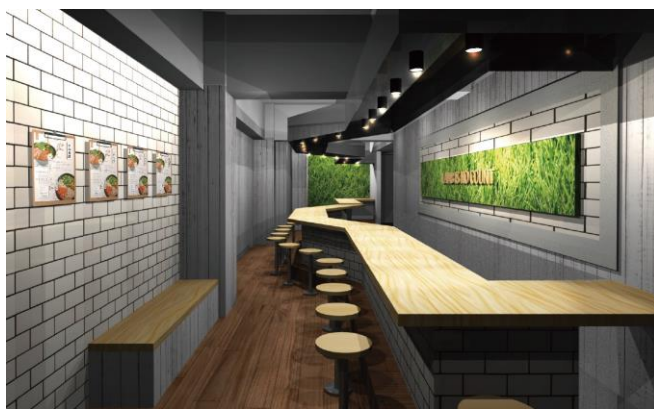
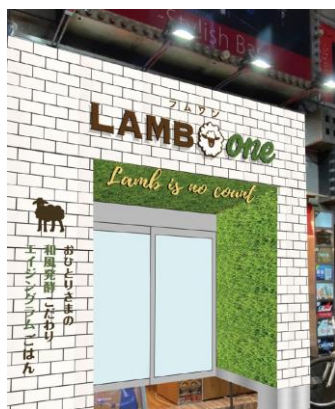
ラム肉料理といえば、ジンギスカンが定番で大人数でお酒を飲みながら楽しむイメージがありますが、当店は、そんなイメージを払拭し、ランチや晩ごはんとして、お一人でも気軽においしいラム焼肉を楽しんでいただく新しいスタイルのお店になっております。

女性お一人でも気軽に入れる明るく清潔感のある店内で、お食事は御膳スタイルでご提供いたします。また、おひとり様にご利用いただきやすいよう、一席ごとに焼台をご用意しております。

おすすめメニューは、熟成したラム肉の肩ロースを味噌で漬け込み、柔らかさと美味しさが味わえる「味噌漬け肩ロース」や「塩麹漬け肩ロース」。使用しているニュージーランド産のラム肉は臭みが少なく、ラムが苦手な方でも美味しくお召し上がりいただけます。焼き野菜は、軽く焼いて召し上がれるように湯通ししております。焼き野菜がすすまないお客様はシーザーサラダに変更することも可能です。

つきましては、メディアの皆様へ、オープン前にいち早く『LAMB ONE』の店内をご覧ください、おすすめメニューをお召し上がりいただきたく、下記内容にて先行で試食会を開催いたします。

ご多忙とは存じますが、万障お繰り合わせの上、何卒ご参加賜りますようお願い申し上げます。



<記>

- 開催日：2019年12月17日(火)
- 開催時間：第1回 11:30~13:00 (11:00受付開始)
第2回 14:00~15:30 (13:30受付開始)
- 店舗：新宿区歌舞伎町1-17-20 第3NKビル 1F
- 登壇者：株式会社花研 代表取締役社長 草野直樹
- ご試食メニュー：塩漬け肩ロース、ごま味噌漬け肩ロース、ラム肩ロース、ラムチョップ など

※提供メニューは仕入れ状況などにより変更となる場合がございます。

以上

ご返信先FAX番号 : 044-819-8158

必要事項をご記入のうえ上記までご返信ください。

※12月13日（金）17時まで

メディア向け試食会 申込書

※本返信用紙でいただく個人情報は本件のためにのみ使用し、それ以外の目的で使用いたしません。

『LAMB ONE』メディア先行ご試食会

- 開催日 : 2019年 12月 17日 (火)
- 開催時間 : 第1回 11:30~13:00 (11:00受付開始)
第2回 14:00~15:30 (13:30受付開始)
- 店舗 : 新宿区歌舞伎町1-17-20 第3NKビル 1F

ご出席 (第1回 ・ 第2回)

ご欠席

貴社名

ご所属

貴媒体名

お名前

ご連絡先

メールアドレス

本件に関するお問い合わせ先
株式会社 花研 広報担当 廣瀬・大城
mailto:info@pr-office.jp
電話:044-819-8157