

12月1日水道橋に「馬肉酒場 G-1」が NEW OPEN!! 【メディア限定レセプション 12月7日 18:00～開催！】



12月1日水道橋に新しくオープンする馬肉酒場 G-1（運営：the life map、代表取締役：川島崇宏）がオープニングを記念して12月7日にメディア様限定でレセプションパーティを開催します。その他の食肉と比べて、高タンパク質、低カロリー、高ペプチドといった、健康食として理想的な効果を持ち注目「馬肉」を中心とした酒場スタイルのお店です。鮮度抜群の馬刺しのほか、いちおしの生ステーキや1ポンドステーキ、ローストホースといったヘルシーでありながらボリューム満点のメニューが盛りだくさんです。

【店舗情報】

店名 馬肉酒場 G-1

住所 東京都千代田区飯田橋 3-10-9

アイガーデンテラス 3F

アクセス 飯田橋駅徒歩5分 / 水道橋駅徒歩3分

電話 03-6261-51-2

営業時間 月～日、祝日、祝前日：16:00～23:00
(料理 L.O. 22:00 ドリンク L.O. 22:30)

定休日 なし

総席数 100席

客単価 ディナー 4000円

運営会社 株式会社 the life map



■産地直送熊本県 J.Sファームの馬肉を使用

馬肉酒場 G-1 では馬肉の本場、熊本県にある J.S ファームより直送で馬肉を仕入れています。馬肉のプロの後押しがあるからこそその提供法や都内ではなかなか口にできない部位や食べ方等、本場のおいしさをお届けいたします。



■「料理各種」ご紹介



生ステーキ 1980 円

新鮮馬肉だからこそ出せる驚きのメニュー。
見た目とそのおいしさに圧巻。
また、卓上のプレートで炙って食べるのも最高です。



1 ポンドステーキ 3980 円

名物『究極かたまり肉 馬肉の1 ポンドステーキ!』G-1 だからできる、価格とボリューム!



ローストホース 2180 円

G-1 特製のローストホースは低温でじっくりと火を通すのでシットリと柔らかな舌触りです。
自家製のグレイビーソースでどうぞ。