

渋谷・道玄坂の人気店

## 「七代目松五郎」が、新メニュー 「特製 塩もつ鍋」 の提供を開始!



### メディア限定個別試食会、開催!

4月末まで

存在感のあるビジュアルの「牛すき鍋」で人気店となった「七代目松五郎」(運営: Make our Guests Passionate、東京都渋谷区、代表取締役 森貴代江氏)が、新メニュー、特製の塩出汁で食べる塩もつ鍋を発表。このたび、新メニューの提供開始を記念してメディア様限定にて、個別試食会を開催します。<4月末まで>

### バーナーで炙る! 「特製塩もつ鍋」

新メニューの「特製塩もつ鍋」は、ニンニクを一切使用していない松五郎特製の塩出汁で食べるもつ鍋です。他では食べられないオリジナルの味です。国産牛の小腸のみを使用し、きちんと下処理をすることによりもつ独特の臭みがありません。また、すべてのお客様の前でお鍋を作らせていただくのが松五郎のこだわりです。仕上げにはぶりぶりのもつをバーナーで炙ります。香ばしい香りと一緒にぜひお召し上がりください。メにはおじやをご用意しています。お客様の前でお作りするおじやは、最後にメレンゲをのせ卵黄をトッピング。見た目にも楽しく美味しいおじやの完成です。



炙る!



食ろう!



メも  
絶品!



### 広尾 七代目松五郎 (ひろお ななだいめまつごろう)

営業時間	17:00~25:00	定休日	毎週月曜日
電話	03-6450-4147	坪数席数	36坪 40席
住所	東京都港区南麻布5-2-35-B1F	客単価	6500円
運営会社	株式会社Make our Guests Passionate (メイク・アワ・ゲスツ・パッションイト)		
アクセス	東京メトロ日比谷線広尾駅3番出口から徒歩3分		



[本件に関するお問い合わせ、取材・試食会お申し込みは、FS Press(フードスタジアム株式会社内) 大山までお願い致します。]

**FS Press**  
by foodstadium

FS Press  
(フードスタジアム株式会社内)

〒150-0011  
東京都渋谷区東3-24-4 高間ビル5F  
TEL: 03-5778-9806 / FAX: 03-5539-4809  
E-mail: ohyama@food-stadium.com