



PRESS RELEASE

2018年10月30日  
株式会社オーイズミフーズ

**ステーキハウス激戦区のアメリカ・ニューヨークでリピーターを魅了し続ける  
「ベンジャミン ステーキハウス (BENJAMIN STEAK HOUSE)」が関西エリアに初出店  
2018年12月26日、京都にグランドオープン。**



株式会社オーイズミフーズ（本社：神奈川県厚木市／代表取締役社長：大泉賢治）はアメリカ、ニューヨーク発のステーキ専門店「ベンジャミン ステーキハウス (BENJAMIN STEAK HOUSE)」の日本第2号店を、2018年12月26日、京都にオープンいたします。関西エリア初出店となる「ベンジャミン ステーキハウス 京都」は、「京の台所」として賑わう錦市場商店街の西側に位置し、京都の街並みになじんだ外観と、クラシックモダンな内装で華やぎと落ち着きを兼ね備えたステーキハウスとなります。

「ベンジャミン ステーキハウス」はニューヨーク・ブルックリンにある老舗のステーキハウス「ピータールーガー ステーキハウス (Peter Luger Steak House)」で経験を積んだ、ベンジャミン・プロブカイとベンジャミン・シナナージが、同店で約20年に渡りステーキマスターとして腕をふるったシェフ、アーテュロ・マクレッドと共に、2006年マンハッタンに創業しました。ステーキの美味しさはもちろん、活気あふれる空間と家族のようにお客様をもてなすホスピタリティの高さが、「忘れられない至福の体験」として支持され、現在ではニューヨークに3店舗を展開しています。この度オープンする「ベンジャミン ステーキハウス 京都」は、六本木店に続きアメリカ国外第2号店となります。

「ベンジャミン ステーキハウス」では、USDA(アメリカ農務省)の最上グレード「プライム」に認定されたビーフを独自の製法で長期熟成。シンプルに塩のみを振り高温プロイラーで一気に焼き上げ、お客様に提供します。代表的なステーキはサーロインとタンダーロイン(フィレ)のふたつの部位が骨を挟んで並んでおり、ひと皿で2種類の部位が楽しめます。うまみを逃さず焼き上げた、上質なビーフのおいしさをご堪能いただけます。

「ベンジャミン ステーキハウス 京都」では、京都ならではのメニューをご用意いたします。おいしい水と四季折々の豊かな自然の中で、丹念に育てられた京都の和牛の中から厳選されたブランド牛「京都肉」のステーキ、そして聖護院蕪、九条ネギなどの京野菜を取り入れたメニューを提供します。

また、アメリカのステーキハウスではステーキと並んで人気の、豪快なシーフードプラッターをはじめとする豊富なシーフードメニュー、さらに世界各国から豊富なワインを取り揃えております。ニューヨークで支持され続ける「忘れられない至福の体験」を、ぜひ一度、京都でお楽しみください。

本件に関するお問い合わせ先

株式会社由田企画

黒坂、堀内

03-3408-2811

bsh\_pr@yoshida-kikaku.co.jp

株式会社オーイズミフーズ

白戸

046-297-2032

## 「ベンジャミン ステーキハウス 京都」の特徴

### ● クオリティ

- **USDA(アメリカ農務省)認定、最上級グレード「プライム」のビーフを長期間熟成**—USDA プライムと認定されたビーフをさらに厳選し、自社の熟成庫にて、「ベンジャミン ステーキハウス」ステーキマスター、アーテュロ・マクレッド独自のドライ・エイジング製法で、最低 28 日間以上熟成いたします。
- **継承される調理技術** —「ベンジャミン ステーキハウス」のステーキマスターであり総料理長のアーテュロ・マクレッドから指導を受けたシェフたちは、ステーキハウス・スタイルの調理法(外側はカリッと焼き上げて内側はあくまでもしっとり)を習得し、お客さまの好みにぴったりの料理に仕上げることに強い誇りを感じています。高温デッキプロイラーで、一気に外側を焼き上げてうまみを閉じ込め、ジュージューと音を立てる熱々の陶器のお皿に乗せた、絶妙な調味と焼き加減のステーキがテーブルに運ばれます

### ● 京都のステーキハウスとして

- 京都は日本が誇る美しい観光都市であり、食の楽しみが尽きない街です。洗練された日本料理はもちろん、洋食店や喫茶店も多く、洋食文化が発展してきた土地でもあります。総務省統計局「家計調査結果」によると、京都市は牛肉の「年間支出金額」及び「年間購入数量」が全国で 1 位\*。日本で一番牛肉が消費される京都で、「ベンジャミン ステーキハウス」ならではの USDA プライムの熟成肉、そして京都が誇る希少なブランド牛「京都肉」など、バリエーション豊かなステーキメニューをご紹介します。

\* 出典：「家計調査結果」（総務省統計局）2015 年～2017 年平均

### ● ニューヨークスタイルのステーキハウスならではの楽しみを提供

- 料理は前菜からメインディッシュまで、ひとり一皿ずつでも、グループでのシェアでも、お好みに合わせたメニューをご提案いたします。
- ニューヨークの「ベンジャミン ステーキハウス」では、バーカウンターでお食事されるお客様が、多くいらっしゃいます。ウェイティングエリアのバーは、グループの待ち合わせ場所としても、おひとりさまのお食事にもご利用いただけます。
- ランチには、アラカルトはもちろん、ランチコースとプリフィックスメニューを提供いたします。また、厳選された USDA プライムビーフ 100%の熟成肉バーガー「ベンジャミン バーガー（THE BENJAMIN BURGER）」を限定数でご用意します。
- 「ベンジャミン ステーキハウス 京都」ではシーフードメニューも充実しています。定番のアパタイザーとして、シーフードブラッターやクラブケーキ、シュリンプカクテル、そしてメインにはサーモンやマグロなど。ステーキを食べながらスチームされたロブスターをテーブルの真ん中に置き、みんなとシェアするのもニューヨークスタイル。シーフードがお好きな方にも満足いただけるメニューをそろえています。
- 「ベンジャミン ステーキハウス 京都」には個室が 3 室あり、組み合わせて使うことで最大 18 名様にご利用いただけます。ステーキハウスならではの豪快なメニューで特別な日のお食事を演出いたします。ご家族やご友人同士のプライベートなお食事、ビジネスでのお集まりなどに幅広く対応いたします。

### ◆「ベンジャミン ステーキハウス 京都」 概要

開業日： 2018 年 12 月 26 日（水）  
所在地： 京都市中京区東洞院通錦小路下阪東屋町 660 番 1  
座席数： 145 席  
予約・問合せ番号： ウェブ予約は 12 月上旬、  
電話予約は 12 月中旬から受付予定  
営業時間： LUNCH 11:30～15:00 (LO14:00)  
DINNER 17:00～23:00 (LO 22:00)  
※2018 年 12 月 31 日、2019 年 1 月 1 日は休業

### ◆オフィシャルサイト

<http://www.benjaminsteakhouse.jp>



### 取材に関するお問合せ

株式会社由田企画 03-3408-2811

メール： [bsh\\_pr@yoshida-kikaku.co.jp](mailto:bsh_pr@yoshida-kikaku.co.jp)

<ベンジャミン ステーキハウス 京都 メニュー>



DINNER

- STEAK & CHOPS  
 USDA PRIME : USDA アメリカ農務省認定 プライムグレードのビーフを専用熟成庫から提供します
 

・ STEAK for two	ステーキ 2 名様用	16,000 円
・ STEAK for three	ステーキ 3 名様用	24,000 円
・ STEAK for four	ステーキ 4 名様用	32,000 円
  
- SEAFOOD
 

・ GRILLED ATLANTIC SALMON	アトランティックサーモンのグリル	
・ SURF AND TURF	フィレミニョン・ロブスターテール	
  
- APPETIZER
 

・ SEAFOOD PLATTER	シーフードプラッター	
・ SIZZLING JUMBO BACON	BSH の名物。厚切りベーコンのグリル	
  
- SALAD
 

・ BENJAMIN SALAD	クラブミートが入った贅沢なサラダ	
------------------	------------------	--
  
- BENJAMIN SIGNATURE TARTARE'S
 

・ TUNA TARTARE	マグロのタルタル	
・ KUROGE WAGYU BEEF TARTARE WITH CAVIAR	新鮮な黒毛和牛のタルタルステーキに黒キャビアをふんだんにトッピング。シャンパンにぴったりです。	

LUNCH

- プリフィックス
  - ・ 5 種類のアバタイザー、5 種類のメインディッシュから選べるプリフィックスメニュー。
  
- ランチタイムの限定メニュー
  - ・ THE BENJAMIN BURGER 1 日限定数のみ提供する熟成肉バーガー  
 厳選された USDA プライム 100% の高品質熟成肉バーガーです。約 1 か月熟成させたビーフのブロック（塊）からほんのわずかしが取れない、希少なパテのみを使用。熟成肉の香ばしい旨みが凝縮された本場ニューヨークのバーガーをランチタイムのみ限定数でご提供。ご予約は承っておりません。
  
- アラカルト
  - ・ デイナーと同様のアラカルトメニューをご提供いたします。



左 : USDA プライム ビーフ ステーキ  
 右 : ベンジャミンバーガー



左から、黒毛和牛のタルタルステーキと黒キャビア、ベンジャミン サラダ、サーフ&ターフ（フィレミニョン & ロブスターテール）、シーフードプラッター

※上記は消費税・サービス料（10%）別価格です。