



“SAKURA matsuri 2022”開催

— 季節限定 彩り華やかなテイクアウトメニューも登場 —



桜の季節限定フェア

『BLT STEAK GINZA』では、“SAKURA matsuri”という桜の季節限定のフェアを毎年開催しており、幅広い年齢層の方から好評いただいております。

今年の季節限定コース「SAKURA Course」は、「桜鯛とブラ

ッドオレンジのカルパッチョ」など、春らしく桜にちなんだ料理を提供します。

また、季節限定テイクアウトには、昨年も好評だった「BLT ちらしステーキ重」と、通常のランチメニュー、テイクアウトメニューで提供している「プライムステーキサンドウィッチ」

を春に合わせてアレンジした「Sakura Steak Sandwich」を発売します。



SAKURA Course

期間：2022年3月14日(月)～4月15日(金)

価格：¥11,000

※ディナータイムは別途サービス料10%を頂戴いたします。

コース内容：桜鯛とブラッドオレンジのカルパッチョ
 鱈の香味パン粉焼き
 プライム サーロイン 200g
 ノーザンルビーのマッシュポテト
 桜のモンブラン ふきのとうのアイス

季節限定テイクアウト

期間：2022年3月14日(月)～4月15日(金)

時間：11：30～15：00(L.O.14:00)

17：00～21：00(L.O.20:00)

BLTちらしステーキ重 ¥2,700

お店と変わらないクオリティのステーキを、リーズナブルな価格でお楽しみいただけます。
ブランデーが香る特製バター醤油ソースは、ご飯に絡み、肉の旨味を引き立てます。

Sakura Steak Sandwich ¥2,200

最高級プライムグレード100%ビーフを150g使用。こだわりのチャバタでサンドし、マスタードマヨネーズには桜オイルを、アルゼンチン発祥のチミチュリソースには桜の葉を加え、春らしく仕上げました。

※価格はすべて税込みです。※写真はイメージです。



BLTちらし
ステーキ重



Sakura
Steak
Sandwich

クラシックなステーキハウスにビストロの雰囲気增添了、モダンアメリカンステーキハウスBLT STEAK。自社専用熟成庫にてじっくりと自然乾燥させ、最高の柔らかさ、旨味、香りを封じ込めた自慢の牛肉は、USDA(アメリカ農水省)認定の格付け最高位プライムグレードを使用しております。アメリカから輸入したステーキ専用窯を使用し、925度の高温で焼き上げ旨味を閉じ込めます。最後にハーブバターで仕上げたステーキは、お好みのBLTオリジナルソースとともに楽しみいただけます。
<https://bltsteak.jp/>

BLT STEAK GINZA

住所：〒104-0061 東京都中央区銀座5-4-6 ロイヤルクリスタル銀座8F

電話番号：03-3573-1129

営業時間：Lunch 11：30～15：00(L.O.14:00) / Dinner 17：00～21：00(L.O.20:00)

関連URL：<https://bltsteak.jp/shop/ginza-info/>

※社会情勢により営業時間が急遽変更となる場合がございます。



本件に関するメディアの方のお問い合わせ先

株式会社平城苑 広報担当
Tel 03-5697-0922 Mail pr@bltsteak.jp