face to face　face to face　face to face　face to face　face to face　face to face　face to face　face to face　face to face　face to face　face to face　face to face　face to face　face to face

face to face

「人と人との繋がり」を頼りに、お店をご紹介♪

『壱牛』の加藤です。

『旬菜処　安楽』の岩田です。

炭火焼肉　壱牛

先月の『旬菜処　安楽』の岩田さんにご紹介して頂いたのは、西区幅下の堀川沿いにある、『炭火焼肉　壱牛』さんです。オーナーの加藤さんにお店のこだわりなどを伺って参りました。
外観は一見、焼肉屋さんとは思えないようなモダンな店構えをしていて、『壱牛』と書かれた看板が光っているのが見印です。
隠れ家的で和の趣があるエントランスを通り抜け店内へ。お席は、堀川にライトアップされた木々が美しく映えるのを眺めながらオシャレな空間でお食事ができるVIPルーム（チャージ料金要）・カップルシート・掘りごたつ席、完全なプライベートを大切にした個室などが用意されています。今回はVIPルームでお食事をさせて頂いたのですが、お部屋の扉を開けると、窓枠の中に見える景色がまるで絵画のように幻想的で美しく、感動してしまいます！
肝心のお肉は… と言いますと、こちらではA4等級以上の和牛のみと厳選されたお肉だけを提供されているそうです。ちなみにA4等級は肉の品質を15段階に分けたうちの上から2番目の品質なので、お肉の品質には絶対的な安心感がありますね。
オーダーさせて頂いたのは、特選極上ロース・カルビ・ブツ切り上ハラミ・ネギサラダの白髪和え壱牛のテールスープ。お肉はこだわっているだけあって、どれも味がしっかりしていて、柔らかいお肉でした。ネギサラダもさっぱりとお肉のお供に最適！テールスープはお肉がたっぷり入っていて、見た目よりずっとさっぱりしていながらもコクがあり、とっても美味しかったです。
落ち着いた雰囲気とラグジュアリー感漂う『壱牛』さんは、ご家族・ご友人同士・カップル・接待でなど様々なシーンで利用できます。いつもとはちょっと違う焼肉をぜひご堪能あれ。

炭火焼肉　壱牛

- ●住所 名古屋市西区幅下2丁目1-10
- ●交通 地下鉄鶴舞線・桜通線「丸の内」駅 ⑧出口より徒歩6分
- ●駐車場 有り
- ●TEL　052-571-0475
- ●営業時間　17:00-24:00
- ●定休日　不定休有り
- ●HP　http://r.gnavi.co.jp/na0n100/

*ご参考までに…

- ・特選極上ロース ¥1,880
- ・ブツ切り上ハラミ ¥1,200
- ・カルビ ¥880
- ・ネギサラダの白髪和え ¥480
- ・壱牛のテールスープ ¥880
- ・コース ¥4,500～
- ・生ビール ¥580
- ・ソフトドリンク ¥300～

face to face　face to face　face to face　face to face　face to face　face to face　face to face　face to face　face to face

face to face　face to face　face to face　face to face

クーポン　炭火焼肉 壱牛 ☎571-0475

アールイーニュース
ご予約時に、RE NEWSを見たとお伝え下さい。ファーストドリンクサービス！　有効期限2013/10/31

face to face　face to face　face to face　face to face　face to

もくじ

- ◆みんなでつくる「R」の広場　1
- ◆どうなってるの？住宅ローン　3
- ◆え？商談中？一覧表　5
- ◆price down↓価格変更情報　6
- ◆物件情報『売地』　7
- ◆プロの目掲示版「ここに注目！」　11
- ◆物件情報『売家』　14
- ◆物件情報『売マンション』　16
- ◆物件情報『事業用物件』　18
- ◆物件情報『オーナーチェンジ』　20
- ◆FP相談の申込はこちらから…　21
- ◆物件資料をお送りいたします　22
- ◆「不動産を売りたい」とお考えのお客様へ　23
- ◆売却の流れ　24
- ◆お役立ち！路線図　25
- ◆デニズキ・でにまにあ　26

face to face　face to face　face to face　face to face　face to face　face to face　face to face　face to face　face to face