

## 横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ直営店において、7月1日 から『極上常陸牛 Tボーンステーキ』のメニューが始まります！

茨城県では、首都圏における県産品のPR、重点5品目（常陸牛・常陸の輝き（豚肉）・メロン・恵水（梨）・栗）の販売促進を目的として、高級ホテルや飲食店等に対する営業活動を行っています。

この度、2022年7月1日（金）から、横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ」において、和牛では珍しい『極上常陸牛Tボーンステーキ（※）』が通年メニューとして提供されることとなりましたのでご紹介いたします。

同ホテル常連の外国人のお客様からいただいた、「外国人に人気のTボーンステーキを常陸牛でも提供できたら話題になるのでは」との意見を参考に、ホテルでメニュー化を検討した結果、最高級ランク（A5ランク）の常陸牛を使用し、1頭から数枚しか取れない大変希少なTボーンステーキを、通年メニューで販売開始します。

今回のメニュー提供開始につきまして、報道関係の皆様のご取材を賜りたく、ご案内申し上げます。取材を希望の場合、以下の問い合わせ先へご連絡願います。

（※） Tボーンステーキ…サーロインとヒレが同時に味わえる骨付きステーキ

### 【概要】

- 場 所 横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ  
・直営店 鉄板焼「さがみ」（28階）  
横浜市西区北幸1-3-23 広報担当：西村・大滝  
TEL045-411-1157（リリースに関するお問い合わせ）
- 期 間 2022年7月1日（金）～（通年）
- 内 容 「極上常陸牛 Tボーンステーキ」コース 正味約800g  
価格（税込）コース（2名様） 55,000円  
（1名様） 40,000円  
単品 25,000円 ※コースは平日のみ

※キャビアやトリュフ、ウニやカラスミなどの豪華食材をはじめ、こだわりの季節野菜や、常陸牛の牛脂を使用した卵とじのガーリックライスとあわせたコース料理となります。

常陸牛Tボーンステーキは、US産の約2倍の大きさで、希少部位をシェフがお客様の前でお好みの焼き加減に仕上げます。

