

各位

2019年9月26日

代表者名 代表取締役社長 河合達明  
(コード番号 2424 東証一部・名証一部)

名古屋初出店！炉窯炭焼きで肉汁を閉じ込めた新感覚ステーキ  
「窯焼きステーキ 焚火」が9月30日グランドオープン！

株式会社ブラス（本社：愛知県名古屋市、代表取締役社長：河合達明）は、2019年9月30日（月）名古屋市・名駅エリアに、炉窯焼きで調理したステーキとこだわりのワインを提供する「窯焼きステーキ 焚火（TAKIBI）」をオープンします。



炉窯で焼き上げた新感覚ステーキが楽しめる「窯焼きステーキ焚火（TAKIBI）」

#### 名古屋初出店！窯焼きステーキとは

「窯焼きステーキ 焚火（TAKIBI）」では、名古屋でも大変珍しい、炉窯で調理したステーキ・料理を提供することができるレストランです。

フランスのラルナージュ白土でできた特注の炉窯は、400度の高温調理が可能。備長炭の直火で肉の表面を素早く焼き上げ、旨みや肉汁を閉じ込めたステーキは、外側はカリッと、中は遠赤外線でし

っとりと仕上がります。

また、メイン料理のステーキには、シェフがこだわり抜いた銘柄牛を、常時数種類ご用意。お客様に実際にご覧いただき、肉の種類や部位をお選びいただくスタイルとなっています。



外側はカリッと香ばしく、中は肉汁を閉じ込めしっとりとした仕上げた、上品なステーキ

### 名古屋駅徒歩5分！大人の隠れ家レストラン

料理長を務めるのは、ブラスグループで総料理長を長年努めた上原泰樹。「炉窯焼き」の新感覚ステーキをメインにした、素材の旨みを最大限に生かした季節の料理をコース仕立てでご提供します。

また、「窯焼きステーキ 焚火 (TAKIBI)」は、名古屋駅5分というアクセス抜群の場所でありながら、大通りから一本路地に入った落ち着いた立地に佇む、大人の隠れ家のようなレストランです。シェフのライブ感が楽しめるカウンター席はもちろん、テーブル席、個室も完備。大切な人とゆったりとした時間を過ごすことができる、くつろぎの空間となっています。



ライブ感が楽しめるカウンター席以外にも、テーブル席・個室などがあり、ゆったりとくつろげる空間に

### 「窯焼きステーキ 焚火」メニュー

- ・窯焼きステーキ（炉窯焼きで提供するステーキをメインにしたコース・全7品）/¥13,000 税抜
- ・こだわりの日本ワインやブルゴーニュワイン、クラフトビール、ソフトドリンクなど各種取り揃えております。

**「窯焼きステーキ 焚火 (TAKIBI)」概要**

店舗名 : 窯焼きステーキ焚火 (TAKIBI)

営業開始日 : 2019年9月30日 (月)

営業時間 : 17時~23時 (ラストオーダー21時30分) / 定休日 : 火曜日

席数 : 17席 (カウンター : 5席 テーブル : 8席 個室 : 4席)

所在地 : 愛知県名古屋市西区名駅2-23-14 VIA141 1階131号室 ※名古屋駅徒歩5分

公式サイト : <https://www.kamayaki-takibi.jp>

電話番号 : 052-564-8131 (予約受付13時~21時30分)

《本件に関するお問合せ・取材のご依頼》株式会社プラス広報室 : 谷村  
TEL : 052-571-3322 (平日10時~18時30分)