

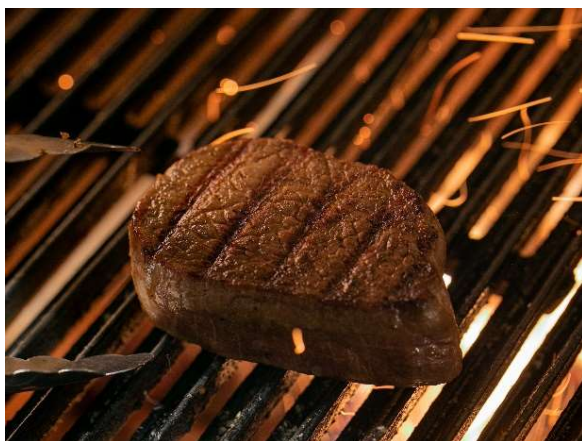


**薪火烧き×熟成神戸牛、店内の熟成庫で柔らかさと旨味をアップ！
神戸・三宮に薪火ビストロ「Vesta(ヴェスタ)」4月15日(金)オープン
低温調理ローストビーフ、牛ホホ肉の赤ワイン煮込み、タンの溶岩焼きなど豊富な肉料理
■ 4月13日(水)12:00～14:00 メディア内覧会実施 ■**

株式会社コーシン(本社：神戸市中央区、代表取締役：崔 友志)は2022年4月15日(金)、神戸・三宮に薪火ビストロ「薪火と熟成神戸牛 Vesta(ヴェスタ)」をグランドオープンいたします。



1階に設置する薪窯



薪火の柔らかな炎で香ばしく仕上げる



薪とローズマリーの煙をまとわせて

■ 神戸・三宮に「薪火烧き×熟成神戸牛」を楽しめるビストロがオープン！

「薪火と熟成神戸牛 Vesta」は、店内で熟成させた神戸肉を薪火で焼いて提供するビストロです。店頭を設置した熟成庫では、遠赤外線によるドライエイジングでA5等級の神戸牛モモ肉や淡路鶏を約10日間熟成させ、肉の柔らかさと旨味を増やしています。1階にある薪窯では、食材を薪火の柔らかな炎で調理することでしっとりと焼き上がり、香ばしい香りも一緒にお楽しみいただけます。店名の「Vesta」は、ローマ神話に登場する「かまどの女神」に由来し名付けました。

「薪火烧き熟成神戸牛ステーキロッシェニ仕立て」(3,180円)は、フォアグラをのせた神戸牛に薪とローズマリーの煙を器に閉じ込め、お客様の目の前でお開けします。サクラのウッドチップで燻製した「自家製スモークサーモンのカルパッチョ」(800円)や、「薪火で燻した自家製パンチェッタと温玉シーザーサラダ」(1,280円)など、薪火を使ったメニューをご用意しております。

肉料理は薪火以外にも、低温調理でじっくり焼き上げた「神戸牛のローストビーフ×こぼれいくら」(1,980円)や「6時間煮込んだ牛ホホ肉の赤ワイン煮込み」(1,680円)、お客様に熱した溶岩プレートで焼いていただく「熟成大判タンの溶岩焼き～九条ネギとグリーンソース添え～」(1,480円)など豊富にそろえております。そのほか、熱した石の器でソースがぐつぐつと沸騰した状態で提供するパスタ(2種)やガーリックライスなど、五感で楽しめるお料理を提供いたします。

ディナーコースは3,000円(7品)～1万円(8品)まで5種類、飲み放題付きのパーティープランは3,500円(8品)～5,000円(8品)をご用意し、記念日やデート、女子会から歓送迎会まで幅広く対応いたします。

ランチは低温調理したローストビーフを使った「A5神戸牛ローストビーフとこぼれいくらLunch」(スープ・サラダ付き、1,580円)、「A5神戸牛ローストビーフとフォアグラLunch」(同、1,680円)をご用意しています。 ※価格は全て税込

メディア内覧会 概要

- 日 時：4月13日(水)12時00分～14時00分 (受付15分前～)
- 場 所：薪火と熟成神戸牛 Vesta (神戸市中央区下山手通2-12-16)
- 内 容：外観、内観、メニュー撮影、店舗・商品説明、試食・撮影用料理のご提供
株式会社コーシン マネージャー・冠木 康宏インタビュー

< 取材に関するお問い合わせ >



■メニューのご紹介(一部)

※価格は全て税込

サラダやアヒージョ、熟成神戸牛や淡路鶏のグリル、パスタ、デザートなど22種類、ドリンクはビール、ワイン、ハイボール、カクテル、ソフトドリンクなど約30種類をご用意しております。



Vestaオリジナルサラダ
～フルーツフランベソース～(1,080円)



自家製スモークサーモンのカルパッチョ
(800円)



熟成大判タンの溶岩焼き～九条ネギと
グリーンソース添え～(1,480円)



熟成淡路鶏の新焼きグリル～焦がしバター
と赤ワインのソース～(1,380円)



ブッラータチーズの石焼トマトソースパスタ
(1,380円)



A5神戸牛ローストビーフとこぼれいくらLunch
(1,580円、ランチメニュー)

【コース】3,000円(7品)～1万円(8品)まで5種類をご用意しております(ご注文は2名～)。

Vestaコース(4,400円/1人)

本日のアミューズ

Vestaのポテトサラダ再構築

自家製スモークサーモンのカルパッチョ

フォアグラのフラン

熟成淡路鶏の新焼きグリル

薪火焼き熟成神戸牛ステーキ

石焼カルボナーラ

フォンダンショコラ～リンゴと生姜のソース～ ・ コーヒー

Special Vestaコース(7,300円/1人) ※乾杯ドリンク1杯付き

本日のアミューズ

自家製スモークサーモンのカルパッチョ

神戸牛のローストビーフ×こぼれいくら

Vestaオリジナルサラダ

熟成大判タンの溶岩焼き

薪火焼き熟成神戸牛ステーキロッシェニ仕立て

石焼カルボナーラ

フォンダンショコラ～リンゴと生姜のソース～ ・ コーヒー

■店舗概要

店名 : 薪火と熟成神戸牛 Vesta(ヴェスタ)

所在地 : 神戸市中央区下山手通2-12-16

電話番号 : 078-335-0107 定休日 : 月曜(祝日は営業)

営業時間 : ランチ=11時30分～15時、ディナー=17時～23時

席数 : 80席 店舗面積 : 約190平方メートル(1～3階)

客単価 : ランチ=1,500円、ディナー=4,500円～5,000円

公式HP : <https://www.italian-colore.com/>

運営会社 : 株式会社コーシン(住所:兵庫県神戸市中央区北長狭通3-9-10-301、代表取締役:崔 友志)



店頭に熟成庫を設置

貴社媒体での掲載のご検討をお願い申し上げます。ご不明な点がございましたらお気軽にお尋ね下さいませ。

< 取材に関するお問い合わせ >

『薪火と熟成神戸牛 Vesta』 広報事務局 担当:岡本 TEL:06-4708-3766 EMAIL:pr@raple.co.jp

【ご出席返信用紙】

FAX : 06-6233-8778 ・ E-mail : pr@raple.co.jp

「薪火と熟成神戸牛 Vesta」メディア内覧会のご案内

- ◇日時 : 2022年4月13日(水) 12時00分～14時00分 (受付15分前～)
- ◇場所 : 薪火と熟成神戸牛 Vesta (神戸市中央区下山手通2-12-16)
- ◇内容 : 外観、内観、メニュー撮影、店舗・商品説明、試食・撮影用料理のご提供
株式会社コーシン マネージャー・冠木 康宏インタビュー

誠にお手数ではございますが、ご参加いただける方は下記にご記入のうえ

2022年4月12日(火)15:00までにご返信くださいますよう、お願い申し上げます。

【メディア向け内覧会開催にあたってのお願い】

大変お手数をおかけしますが、マスク着用でお越しく下さい。

当日体調の優れない方は、後日取材日程を調整しますので、ご遠慮下さい。

多数のメディアが重なる場合は、時間調整させていただきますので、ご協力宜しくお願い致します。

御社名

貴媒体名/番組名

御名前

計 () 名

掲載・放送予定日

2022年 () 月 () 日

TEL/FAX

E-mail

当日携帯電話

御撮影

有 (スチール/ムービー) ・ 無

御試食

有 ・ 無

備考