



meat specialist

Numamoto



executive chef

Matsudaira

第三回 沼本会

2021.11.19 [fri.] / 11.20 [sat.]

18:00 START

世界のVIPを魅了する“Numamoto”

刃渡り30センチの牛刀1本。刃の先まで指先のように感じながらカットする。目の前の牛肉が鮮やかに捌かれていく。

それはまさに肉の芸術家。各部にはその力加減や角度など、適した切り方が存在する。傷をつけず血を出さない。時間が経過しても変色しにくく長持ちする切り方、柔らかい触感を引き出す...。真にスペシャリストと呼ばれる所以がそこには存在する。ミートスペシャリストと太平洋クラブ総料理長が奏でる、最高のひとときを。



NORIAKI NUMAMOTO

15歳より姫路にて食肉知識、捌き、整形を修行。

18歳で竹岸食肉専門学校に入学。卒業後、精肉専門店を経て、大阪南港市場にて1頭買いの仕入れをし、あわせて目利きも修行。

2014年からヨーロッパへの和牛輸出認可に伴い日本を代表しモナコ、ドバイ、ロシア、アメリカ等、世界各都市で開催される和牛イベントに参加。肉の旨みを極限まで引き出すカット「沼本カット」は海外でも認められ大手百貨店の精肉テナントもプロデュースしている。



カウンター席/12席限定

66,000円 ※税込・料理代・お土産付

目の前で沼本氏がカットしたお肉を総料理長が調理してご提供いたします。ご予約はお早めに。

テーブル席

33,000円 ※税込・料理代・お土産付

沼本氏がセレクトした特別なお肉をテーブル席でお楽しみいただきます。

 **Taiheiyo Club GINZA**

お問合せ・ご予約は tel.03-3289-3776