

銀座焼肉 Salon de AgingBeef

5月9日(金)より移転に伴いリニューアルオープン

じっくり熟成させた米沢牛を使用した、旨みあふれる濃厚な焼肉を提供

株式会社ベレーナ(本社：埼玉県上尾市、代表：安野清)の子会社である株式会社エイジング・ビーフが運営する熟成肉専門店ハイエンド焼肉レストラン「銀座焼肉 Salon de AgingBeef」は、2025年5月9日(金)よりリニューアルオープンします。



銀座焼肉 Salon de AgingBeef 公式WEBサイト…<https://ginza.agingbeef.jp/>

2024年9月に取得した株式会社エイジング・ビーフは、日本初の黒毛和牛熟成肉専門店を運営しております。当社が展開する「銀座焼肉 Salon de AgingBeef」は、熟成肉専門のハイエンド焼肉レストランとして誕生。2024年にはグルメサイト食べログにて、「焼肉TOKYO百名店」に選出されました。

この度、「銀座焼肉 Salon de AgingBeef」の移転に伴い、リニューアルオープンします。当店では、五感を刺激するアーティスティックな内装にこだわり、特別な空間を演出します。また、お祝いの席や会食などさまざまなシーンでお楽しみいただけるよう、個室も多数ご用意しました。料理には、厳選した米沢牛を塊のまま3週間乾燥熟成（ドライエイジング）させたものを使用。熟練のスタッフが肉本来の個性と旨味を最大限に引き出し、丁寧に調理してご提供します。

銀座の街並みにふさわしい上質な空間を演出した「銀座焼肉 Salon de AgingBeef」にて、大切な人との特別なひとときをお過ごしください。

■店舗情報

- 名称 : 銀座焼肉 Salon de AgingBeef
- 所在地 : 東京都中央区銀座7-3-8 HULIC&NewGINZA7 8F
- 席数 : テーブル 6席
個室 4部屋（4名個室 2部屋・6名個室 2部屋）
- サービス料／ : サービス料 個室10%
チャージ オープン席5%
- 営業時間 : 平日 17:00～23:00
(L.O. 料理22:00、ドリンク22:30)
土日祝 11:30～23:00
(L.O. 料理22:00、ドリンク22:30)
- 定休日 : 第2月曜日（祝日の場合は翌火曜日）
- 公式サイト : <https://ginza.agingbeef.jp/>



ベレーナグループでは、“お客様の衣食住遊を豊かにする商品やサービスの提供”という経営理念の下、今後もワンランク上のおもてなしを皆様にご提供してまいります。

■コースのご紹介



牛刺し盛り合わせ

輝（かがやき）

品数 11品
価格 9,460円

コース内容 前菜 : 牛刺し盛り合わせ／キムチ盛り合わせ／旬菜ナムル盛り合わせ
焼き物 : 黒タンと熟成タンの食べ比べ
塩焼き : 特選部位・本日の赤身／サラダ／ホルモン2種
たれ焼き : 特選部位・上赤身・カルビ
焼きしゃぶ : 特選コースの焼きしゃぶ
選べるお食事 : 冷麺／ソルロンタンクッパ／キーマカレーの中から一つ
デザート : 本日のデザート

特長 熟成された米沢牛本来の旨味を、素材を活かしたシンプルな調理でご堪能いただけます。



熟成米沢牛ユッケ 真昆布包み

錦（にしき）

品数 13品
価格 12,100円

コース内容 前菜 : 熟成米沢牛ユッケ 真昆布包み／キムチ盛り合わせ／旬菜ナムル盛り合わせ
焼き物 : 上黒タンと上熟成タンの食べ比べ
塩焼き : 特選部位 2種／サラダ
逸品焼肉 : 逸品焼肉～本山葵、鬼おろしと～
たれ焼き : 特選部位 2種／お口直し
焼きすき : 特選コースの焼きすき～奥久慈卵、八代目儀兵衛 特選米と～／おすまし

選べるお食事 : 冷麺／ソルロンタンクッパ／キーマカレーの中から一つ
デザート : 本日のデザート

特長 極上コースの焼きすきをはじめ、厳選された特選部位の数々をお楽しみいただける贅沢なコースです。



特選米の土鍋ご飯

雅（みやび）

品数 13品
価格 14,300円

コース内容 前菜 : 熟成米沢牛ユッケ 真昆布包み／キムチ盛り合わせ／旬菜ナムル盛り合わせ
焼き物 : 極上黒タンと極上熟成タンの食べ比べ
塩焼き : 極上部位2種／サラダ
逸品焼肉 : 一番出汁のしゃぶしゃぶ仕立て
たれ焼き : 極上部位・ミルフィーユステーキ／お口直し
焼きすき : 極上コースのすきやき～ふわとろ奥久慈卵と～
お食事 : 八代目儀兵衛 特選米の土鍋ご飯～本枯節、山ワサビと～／おすまし
デザート : 本日のデザート

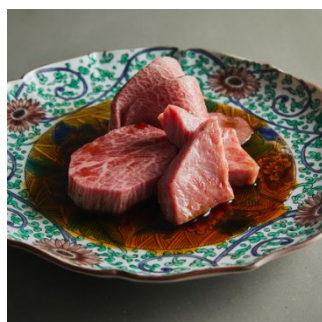
特長 極上部位やミルフィーユステーキ、土鍋料理など、コース限定の特別メニューをお楽しみいただけるコースです。



一番出汁のしゃぶしゃぶ仕立て

恵(めぐみ)

品数	13品
価格	18,700円
コース内容	前菜 : 熟成米沢牛ユッケ 真昆布包み／キムチ盛り合わせ／旬菜ナムル盛り合わせ 焼き物 : 極上黒タン元と極上熟成タン元の食べ比べ 塩焼き : 極上部位2種／サラダ 逸品焼肉 : 一番出汁のしゃぶしゃぶ仕立て たれ焼き : 極上ミルフィーユステーキ・極上部位／水キムチ 焼きすき : 極上ロースの焼きすき〜フォアグラ、奥久慈卵と〜 お食事 : 八代目儀兵衛 特選米と季節食材の土鍋ご飯〜本枯節、本ワサビと〜／おすまし デザート : 本日のデザート
特長	極上黒タン元の食べ比べやフォアグラの焼きすき、旬の食材を使った土鍋ご飯など、多彩な逸品を味わえる至高のコースです。



極上ミルフィーユステーキ他

誉(ほまれ)

品数	13品
価格	23,100円
コース内容	前菜 : 熟成米沢牛ユッケ 真昆布包み／キムチ盛り合わせ／旬菜ナムル盛り合わせ 焼き物 : 厚切り黒タン元と厚切り熟成タン元の食べ比べ 塩焼き : 厚切り極上部位、薄切り極上部位／サラダ 逸品焼肉 : 一番出汁のしゃぶしゃぶ仕立て たれ焼き : 極上ミルフィーユステーキ・厚切り極上部位・薄切り極上部位／水キムチ 焼きすき : 極上ロースのトリュフ焼きすき〜フォアグラ、奥久慈卵と〜 お食事 : 八代目儀兵衛 特選米と季節食材の土鍋ご飯〜本枯節、本ワサビと〜／おすまし デザート : 本日のデザート
特長	厚切りの黒タン元や熟成米沢牛の厚切り、旬の食材を使った土鍋ご飯などを堪能できる、至極のコースです。

■エイジング・ビーフ 店舗一覧

熟成和牛焼肉 Aging Beef

- ・西日暮里店（東京）
- ・渋谷店（東京）
- ・ワテラス神田秋葉原店（東京）
- ・吉祥寺店（東京）
- ・TOKYO新宿三丁目店（東京）
- ・神楽坂飯田橋店（東京）
- ・大宮店（埼玉）
- ・横浜店（神奈川）
- ・軽井沢店（長野）

熟成和牛ステーキgrilled Aging Beef

- ・TOKYO新宿三丁目店（東京）
- ・淡路町店（東京）
- ・横浜店（神奈川）

銀座焼肉Salon de Aging Beef

- ・銀座店（東京）

釜元たん米衛

- ・恵比寿店（東京）

釜元はん米衛

- ・中目黒店（東京）

焼肉居酒屋おにやんま

- ・大宮店（埼玉）



■ 運営会社概要

- 会社名 株式会社エイジング・ビーフ
- 代表 代表取締役 宇野 辰雄
- 所在地 東京都千代田区神田司町二丁目10番
- 事業内容 熟成黒毛和牛の焼肉、ステーキ、定食、焼肉居酒屋業態の運営

■ ベルーナ会社概要



- 会社名 株式会社ベルーナ
(コード番号 9997 東証プライム市場)
- 代表 代表取締役社長 安野 清
- 所在地 埼玉県上尾市宮本町4番2号
- 企業サイト <https://www.belluna.co.jp>
- 事業内容 プロパティ・ホテル事業／化粧品健康食品事業／グルメ事業／
ナース関連事業／呉服関連事業／アパレル・雑貨事業／
その他の事業／データベース活用事業