

# エイジング・ビーフ、1月15日(木)より 新しい割烹のかたち『熟成割烹 銀座弥左衛門』をオープン 銀座四丁目に“熟成割烹”が誕生

株式会社ベルーナ(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(以下、当社)は、熟成肉専門店ハイエンド焼肉レストラン「熟成割烹 銀座弥左衛門(ぎんざやざえもん)」を2026年1月15日(木)より新たにオープンいたします。



熟成割烹 銀座弥左衛門 公式WEBサイト…[https://agingbeef.jp/shop/ginza\\_yazaemon](https://agingbeef.jp/shop/ginza_yazaemon)

日本において先駆的な黒毛和牛熟成肉専門店を運営する当社は、創業以来、肉の熟成を軸に技術を磨き、素材が持つ本来の旨味を最大限に引き出すことを強みとしてまいりました。近年の外食市場では、価格やボリューム以上に「どのような技術で、どのような体験が提供されるか」が重視される傾向が強まっており、とりわけ銀座のようなハイエンドエリアでは、“確かな技術に裏打ちされた体験価値”が選ばれる時代へと移行しています。こうした市場背景を踏まえ、当社は熟成技術の対象を肉に留めることなく、魚や野菜へと広げた新たな挑戦として、“熟成割烹”という業態を開発しました。

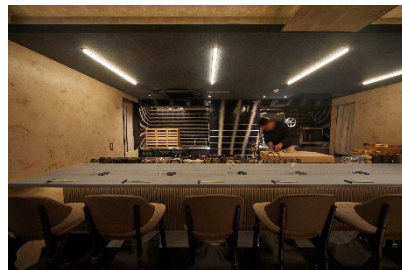
『熟成割烹 銀座弥左衛門』の核にあるのは、熟成の真髄を割烹という文脈で表現することです。黒毛和牛の熟成で培ってきた知見を応用し、産地にこだわり抜いた肉・魚・野菜をそれぞれの特性に合わせて熟成しています。※旨味が最も引き出される状態を見極め、カウンターキッチンで職人が一皿ずつ丁寧に仕上げていきます。火入れの音、立ち上がる香り、盛り付けの所作までを含めたライブ感は、食事を“味わう”だけでなく、“体験する”時間へと昇華させます。※一部メニューを除きます。

また、割烹の品格を大切にしながらも、構えずに使い勝手の良さを追求した点も本店舗の特徴です。気軽に楽しめるショートコースに加え、熟成素材を軸に構成したアラカルトを自由に組み合わせられる設計とすることで、会食やデート、カウンターでの一人利用まで、多様なシーンに対応。銀座四丁目という立地にありながら、“上質でありながら通いやすい割烹”を実現しています。

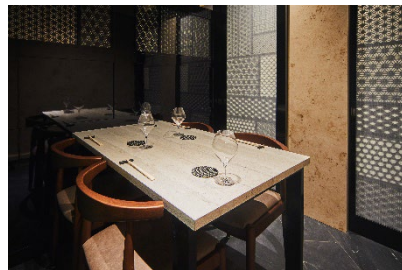
銀座四丁目にて新しい割烹のあり方をご提案し、料理と空間が調和するひとときをご提供いたします。

## ■店舗情報

- 名称 : 熟成割烹 銀座弥左衛門 (ぎんざやざえもん)
- 所在地 : 東京都中央区銀座4-3-9 クイーンズハウス B1F
- 席数 : 15席 (カウンター7席 半個室4名席2室)
- サービス料 / : サービス料 10%  
チャージ
- 営業時間 : 火・水・木・金 17:00~23:00  
(L.O. 料理22:00、ドリンク22:30)  
土・祝 11:30~15:00  
(L.O. 料理14:00、ドリンク14:30)  
17:00~23:00  
(L.O. 料理22:00、ドリンク22:30)
- 定休日 : 日曜日・月曜日
- 公式サイト : [https://agingbeef.jp/shop/ginza\\_yazaemon](https://agingbeef.jp/shop/ginza_yazaemon)



カウンター



半個室

## ■メニューについて

気軽に楽しめるショートコースに加え、熟成素材を軸に構成したアラカルトを自由に組み合わせられる設計としました。黒毛和牛の熟成で培ってきた知見を応用し、産地にこだわり抜いた肉・魚・野菜をそれぞれの特性に合わせて熟成したメニュー※をお楽しみいただけます。※一部メニューを除きます。

### 【アラカルトメニュー】



熟成魚のお造り



熟成米沢牛炭火仕上げステーキ



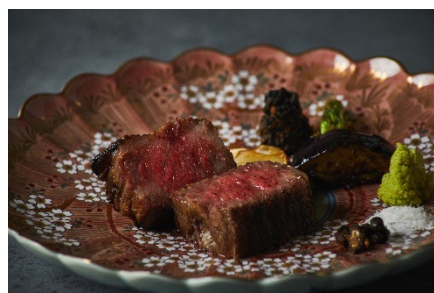
土鍋

### 【コースメニュー】

- ・熟成ステーキのショートコース (9種の季節小鉢、米沢牛のユッケ、熟成米沢牛のステーキ)
- ・伊勢海老グリルのショートコース (9種の季節小鉢、米沢牛のユッケ、伊勢海老のグリル)



9種の季節小鉢



熟成米沢牛のステーキ

※画像はイメージです。

### 【ドリンクメニュー】

料理と同様に思想をもって選び抜いたのがドリンクラインナップです。日本酒、ワイン、焼酎、さらにはソフトドリンクに至るまで、国産もしくは日本人生産者によるものに統一。熟成によって引き出された素材の旨味と寄り添い、味わいの奥行きを深めるペアリング体験をご提案いたします。

## ■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 須藤 恭平
- 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

ベルーナグループでは、“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。



- 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