

ミッドランド スクエア 4階に
ステーキレストラン『バロン ザ ステーキ』が
8月14日(金)オープン

ミッドランド スクエア 商業棟4階レストランフロアに、2015年8月14日(金)11時、
ステーキレストラン『バロン ザ ステーキ』がオープン致します。



新業態で登場するステーキレストラン『バロン ザ ステーキ』。
格式高さを強調し、“男爵のステーキ”という意の店名となりました。

「感じる」「魅せる」「極める」の全てにこだわった料理とサービス。
オープンキッチン、調理パフォーマンス、バーカウンターなど、ライブ感を存分にご堪能頂きながら、
食材の品質、料理人の技、吟味されたワイン等、最高品質のおもてなしでご提供いたします。
ウェイトニングバー、プライベートルームも設けており、カップル、ファミリー、接待等、
幅広い用途でご利用頂けます。

ぜひご紹介いただきますよう、宜しくお願い申し上げます。

[* 詳しくは別紙資料をご覧ください](#)



【店舗概要】

- 店名 : Baron the steak / バロン ザ ステーキ
 - ジャンル : ステーキ
 - 店長 : 竹内淳一
 - 料理長 : 杉山五郎
 - 住所 : 〒450-6204
愛知県名古屋市中村区名駅4-7-1 ミッドランドスクエア 商業棟4階
 - TEL : 052-589-0808 (8月1日開通) FAX:052-589-0809
 - クレジット : 利用可 VISA、MasterCard、ダイナースクラブ、アメリカン・エクスプレス、JCB
 - 席数 : 61席 (ホール44席/個室12席/カウンター5席)
 - 営業時間 : ランチ 11:00~15:00(L.O.14:30)
ディナー17:00~23:00(料理L.O.21:30 飲み物L.O.22:00)
 - 予約 : 可 ※個室要予約
 - 個室 : 有 ※1室利用12名まで/2室利用各6名まで ※個室料¥3,000
 - 喫煙 : 不可 ※個室は喫煙可
 - URL : <http://www.baron-steak.com>
- * 予約受付開始 8月上旬予定



※写真はイメージです

【主なメニュー】

- ランチ
セット¥1,800~
アラカルト各種

〔アラカルトオススメ料理〕

- ・国産牛ロース肉ドライエイジングステーキ~40日間熟成~
- ・USプライムリブアيسステーキ
- ・Baronサラダ
- ・シュリンプカクテル など

- ディナー
コース¥7,000 ※2名様より承ります
アラカルト各種

〔アラカルトオススメ料理〕

- ・Tボーンステーキ
- ・国産牛ロース肉ドライエイジングステーキ~40日間熟成~
- ・カナダ産オマール海老のグリル Baron style
- ・マッシュポテト
- ・クリームスピナッチ
- ・Baronサラダ
- ・シュリンプカクテル
- ・ニューヨークチーズケーキ など

※価格には税金・サービス料10%が含まれます。



※写真はイメージです