

～ 屋内でグランピングを体験できるレストラン ～

7月28日「THE MEAT DUTCH 木更津フレンチトースト店」  
千葉県木更津 三井アウトレットパーク内にオープン！

株式会社そら(本社:千葉県船橋市 / 代表取締役社長:都築 学)は、7月28日(土)に「THE MEAT DUTCH 木更津フレンチトースト店」を千葉県木更津 三井アウトレットパーク内にオープンいたします。

「THE MEAT DUTCH」は、キャンプ道具を持参したりテントを張ることなく自然を感じる空間で手軽にグランピング気分を味わえ、こだわりのお肉料理を楽しめる農園アウトドアレストランです。

料理は、旬の野菜を使用しこだわりの肉料理をグランピング料理へとアレンジ。「超粗挽きステーキハンバーグ」や「目の前仕上げの赤城黒毛和牛」などを中心にラインナップしています。スキレットやダッチオーブンなどで調理することでアウトドア気分を盛り上げます。

さらに、「THE MEAT DUTCH 木更津フレンチトースト店」限定メニューとして、君津産の新鮮な卵と袖ヶ浦産の天然蜂蜜、千葉県産の牛乳を使用した地産地消メニュー「木更津フレンチトースト」を販売します。デニッシュ、クロワッサン、八種の穀物パンの3種類からお好きなパンをお選びいただけます。

また、「燻製体験」や「手作りバター体験」も随時開催し、屋内の中でもお客様の記憶に残るアウトドア体験を提供します。

今後も株式会社そらは、三世代の地域の方から必要とされ愛される、店舗を全国に展開して参ります。



THE Steak & Kitchen  
MEAT  
DUTCH



【店舗情報】

- 店舗名 「THE MEAT DUTCH 木更津フレンチトースト店」(RC)
- 所在地 千葉県木更津市東金3-1-1 三井アウトレットパーク内
- 店舗規模 40坪 / 72席
- 営業時間 11:00～21:00 (LO 20:00)
- 定休日 無し

「THE MEAT DUTCH」はつくばエクスプレス「柏の葉キャンパス駅」からほど近い商業施設T-SITE内に1号店を構え、この度の出店で2店舗目となります。

## グランピング気分を盛り上げる 演出

“コトづくりカンパニー”として、お客様の人生の記憶に残るアウトドア体験を提案します。



元気で活気のあるスタッフが、シーンやお客様に合わせたサービスで接客します。目の前で自慢の肉料理をカットするなど、お客様の五感に響く体験を提供します。



店内の中央には迫力ある大胆なオープンキッチンがあります。躍動感あふれるLIVEでワクワクするような空間を演出します。

## おすすめ メニュー

### 木更津限定 地産地消メニュー



木更津フレンチトースト  
完熟バナナ・ピーナッツホイップバター  
980円

### 木更津フレンチトースト 890円～1,480円

君津産の新鮮な卵と袖ヶ浦産の天然蜂蜜、千葉県産の牛乳で作ったアパレイユをたっぷり浸み込ませてじっくり焼き上げました。今までにない全てにこだわり抜いた極上のフレンチトーストです！

バター香るデニッシュ、軽やかな食感のクロワッサン、もっちりしっとりした八種の穀物パンからお好きなパンが選べます。

トッピングは全7種類をラインナップ！

- ◇木更津クラシックフレンチトースト
- ◇完熟バナナ・ピーナッツホイップバター
- ◇ブルーベリー・レモンクリームチーズホイップ
- ◇シナモンアップル・キャラメルホイップバター
- ◇エッグベネディクト and more...

その他、地元野菜を積極的に使用した「木更津サラダチキンサンドイッチ」800円 もご用意しております。

### こだわりの肉料理



超粗挽きステーキハンバーグ 単品 1,080円 ~ / セット 1,580円 ~  
超粗挽きにこだわり、あたかもステーキを食べているかのようなハンバーグ。肉汁を閉じ込め超ジューシーに仕上げました。  
サクサクフライドオニオンとたっぷり玉ねぎのフォンドポアをはじめ、全8種類のソースをお好みで選べます。  
また、パンorライス、サラダ、スープ、ドリンクが付いたお得なセットもご用意しています。

※画像はイメージです。  
※表示価格は税抜価格です。

### 【株式会社そら】

- 商号 株式会社そら
- 本社所在地 千葉県船橋市習志野台2-26-11
- 設立 2008年7月1日
- 代表者 都築 学
- 社員数 482名(社員数125名)
- 店舗数 飲食事業部全体 29店舗  
スポーツ事業部 11店舗(2018年現在) カーセールス事業部 2店舗

本件に関するお問い合わせ先  
(株)そら 広報室 担当 廣瀬 / 大城

電話番号 047-401-3177 FAX番号 047-401-3177

mailto: [kana.oshiro@pr-office.jp](mailto:kana.oshiro@pr-office.jp)