

有名ホテル出身のシエフが作る 黒毛和牛A5ランク自慢のローストビーフを堪能!

Frank

Frank（横浜市神奈川区西神奈川、小熊シエフ、045・834・8020）は、東急東横線東白楽駅より徒歩2分にて店舗を構え、昼食や夕食の時間帯は地元の常連のお客様で店内が賑わう。気軽に本格的なホテルの味を提供したいという考えのもと、2015年より当地にて開業。コロナ禍の前にはテレビの取材を受けるほどの人気店。

同店の人気のメニューは、有名ホテルにて25年務めた小熊シエフがこだわった自慢の黒毛和牛A5ランクを使用した「ローストビーフ」である。こだわりはスチームをかけながら低温で1時間半をかけたじっくりと焼き上げる製法。味は、上品かつ噛むほど濃厚な旨みをストレートに味わえる。またかかっているフォンドをベースにしたソースは唯一無二の味であり、リピーターが絶えない。開店当時より絶大な人気を誇る。

数年前からテイクアウトにも注力しており、パーティー向けのローストビーフセットから、ランチでも人気のハヤシライスまで多岐にわたる。

また、月2回のイベント【月2テイクアウトの日】が好評。こちらのメニューも多彩で、ホテル出身の小熊シエフならではの引き出しの多さを感じられる。

さらに、お正月向けの「洋風おせち」も毎年予約件数が増えており、昨年は11月下旬には予約販売にて早々に完売となった。このような状況下ではあるがこだわりの詰まった逸品を、ぜひ、店舗にて堪能していただきたい。



【テイクアウト】ローストビーフセット



ローストビーフ
だし茶漬け



ローストビーフ
プレート