

The Rare Tour

AMUSE JAPAN

Chef Moriyuki Higa

Original T-Omi Wagyu Katsu Beef Sandwich

AMUSE AUSTRIA

Chef Richard Stoklassa

Oyster · Bone marrow

1. COURSE

Chef Moriyuki Higa

Omi Wagyu Beef A5 · Shiga Präfektur · Kalbin · Sirloin & Fillet
Secret original T-Sauce

2. COURSE

Chef Richard Stoklassa

Beef Tartare · Fillet of ox · Austria
Beluga caviar · Brown butter · Cured egg yolk
exclusive upgrade: Omi Wagyu Filet A5

3. COURSE

Chef Moriyuki Higa

Charcoal grilled Omi Wagyu Beef Tongue
Sansho Sauce · Japanese Senju leeks

4. COURSE

Chef Richard Stoklassa

Cote de Boeuf · GOP US Prime · Rossini
Artichokes · Salted lemon · Albuphera · Perigor truffles
exclusive upgrade: Omi Wagyu Ribeye A5

5. COURSE

Chef Moriyuki Higa

Omi Wagyu Beef Sukiyaki
Selection of White Truffles

6. COURSE

Chef Richard Stoklassa

Dry Aged Strip · 8 weeks · US Prime
Potato waffles · Tomato · Crayfish
exclusive upgrade: Omi Wagyu Strip A5

DESSERT

Sous Chef Michael Reindl

Azuki Prince
Matcha · Wasabi · White chocolate

Japan meats Austria/ US

290

Strictly Wagyu

390

including wine pairing

—  SAVE THE DATE  —

Austria is part of „The Rare Tour“ - from World`s 101 Best Steak Restaurants

8. April bis 11. April 2024

Exklusiv im beef & glory, Wien

The Rare Tour, von 101 Best Steak Restaurants, ist eine noch nie dagewesene Gelegenheit, die delikate Fleisch-Welt zu erleben.

beef & glory, vertritt Österreich exklusiv, und wird mit dem akribischen **Gastkoch Higa von T-Nakameguro aus Tokyo** die einzigartige Fusion von österreichischer, amerikanischer und japanischer Steakkunst auf höchstem Niveau präsentieren.

Genießen Sie ein exquisites **6-Gänge-Menü**, das speziell für Liebhaber von Premium beef aus AT, US und Japan zusammengestellt wurde. Es werden abwechselnd je drei Gänge vom Gastgeberrestaurant, beef & glory, und drei Gänge von der Crew des Gastes, T-Nakameguro, zubereitet. **Tauchen Sie ein in die so facettenreiche Fleischwelt der Texturen, Geschmäcker, Gerüche und Farben.**

Achtung: Limitierte Tickets - seien Sie schnell und sichern Sie sich und Ihren Liebsten eine unvergessliche Reise durch den Kulinarikhorizont mit dem Versprechen, Ihre Sinne zu begeistern!

Schicken Sie uns Ihre Reservierungsanfrage bitte an reservierung@beefandglory.at.

Gerne empfangen wir Sie im Vorfeld in unserer **Champagner Bar**, welche **ab 18 Uhr** für Sie geöffnet ist. Der **kulinarische Akt** beginnt pünktlich um **19:00 Uhr**. Sollte jemand verspätet eintreffen, wird der Gang serviert, der gerade an der Reihe ist.

Für eine verbindliche Reservierung einer dieser exklusiven, **limitierten Plätze**, ist eine **vollständige Vorauszahlung** des jeweiligen Menüs pro Person unerlässlich.

Bitte überweisen Sie den vollen Betrag an nachfolgendes Konto mit dem **Verwendungszweck „Rare Tour“ inkl. Ihrem Namen**.

IBAN: AT25 1500 0045 9105 2438

BIC: OBKLAT2L

Nach bestätigtem Zahlungseingang erhalten Sie ehestmöglich die Reservierungsbestätigung, welche sogleich Ihren Sitzplatz garantiert.

Da es sich hier um ein einmaliges, noch nie da gewesenes Event handelt, quasi eine **kulinarische Konzertpremiere**, können wir hierfür leider **kein Rücktrittsrecht** aussprechen. Sollte es Ihnen aber tatsächlich aus bestimmten Gründen nicht möglich sein, diesen besonderen Abend mit uns gemeinsam zu verbringen, bitten wir Sie eindringlich, mit Ihrem „Ticket“ jemand Anderen den Zutritt zu ermöglichen, um den Abend nicht verfallen zu lassen. In diesem Fall ersuchen wir Sie, vorab lediglich um eine kurze Info zwecks Namensänderung an uns.

Lassen Sie uns gemeinsam dieses einzigartige Event zelebrieren. Wir freuen uns auf Ihr Kommen!

Fleischige Grüße,

Ihr
beef & glory Team

WORLD'S
101
BEST
S T E A K
RESTAURANTS
2023

the
RARE
tour