

# 日本初！ランチ無料!?!のステーキ店

## 良い肉の日（11月29日）からサービス開始 ～松井山手のステーキハウスで実施～

株式会社京阪レストラン（本社：大阪市中央区大手前1-7-24 代表取締役：菊妻良則）が運営しておりますステーキハウス「Jackson Beef Steak House（ジャクソン ビーフ ステーキハウス）」は、11月29日(火)「良い肉の日」から「ランチ無料サービス」を期間限定で実施致します。

### ■日本初！ランチが無料!?!のステーキ店

2015年8月1日(土)にオープンした同店は、近隣にお住まいの主婦の方々や、ファミリー層のお客様に多くご利用頂いております。そこで、日頃ご利用いただいているお客様に向けて、この度、11月29日(火)の「良い肉の日」から「ランチ無料サービス」を期間限定で実施致します。

内容は、ランチをご利用いただいたお客様が、その日のディナータイムも当店をご利用いただき、ランチ時のレシートをお持ちいただくと、お会計時にランチ料金分を値引きするというもの。実質ランチを無料で楽しめるサービスとなっております。ディナー料金が、ランチ料金の倍額以上でサービス対応可能です。まとめてお支払いをされる場合は、指定された単品メニューの金額(1名様1品)で対応致します。(例：ランチ=990円の場合、ディナー=1,980円から適応)

当店といたしましては、当店のランチもディナーもお得に楽しんでいただき、お肉のおいしさを再確認していただければと思っております。

### ■間屋直送のステーキハウス「Jackson Beef Steak House」とは

「本当に美味しいお肉をシンプルにステーキで豪快に食べる」がコンセプトの当店は、アメリカ・ニューヨークのステーキハウスをモチーフにした空間に仕上がっており、オープンキッチンで巨大な炭火焼のチャコールグリルで肉を調理する、ライブ感満載の調理風景をお客様に楽しんでいただけます。

### ・当店の目玉「萬野和牛」と「ブラックアンガスビーフ」

メニューに使用する肉は全て萬野屋が卸したお肉で、脂質の融点が低く旨みの濃い赤身肉が特徴の未經産の雌牛を使用している「極雌萬野和牛」、麦やコーン等の餌で飼育されたオーストラリア産最高級の「黒毛ブラックアンガスビーフ」のリブロースやフィレ、柔らかい赤身のランプ肉が、当店の目玉となっております。

### ■店舗詳細

実施期間日：11月29日(火)～12月20日(火)  
営業時間：月～金 ランチ 11時～15時 デイナー 17時～22時 土・日・祝 11時～22時  
住所：京都府八幡市欽明台西21-1  
電話番号：075-925-6663  
総席数：108席  
店舗面積：約200坪  
客単価：ランチ1,500円～ デイナー3,000円～

是非、貴社媒体でお取扱い頂きますようお願い申し上げます。  
ご不明点などございましたら、お気軽にお問い合わせくださいませ。

### ●取材に関するお問い合わせ●

Jackson Beef Steak House 広報事務局 担当：齊藤  
TEL：06-4708-3766 E-mail:pr@raple.co.jp



「Jackson Beef Steak House」外観