

〔8組/月 限定〕A4 ランク黒毛和牛・処女牛熟成肉 【厳選 - ひときれ - 10種(部位) 食べ比べコース】 開始

株式会社グッドランプ(本社:京都府京都市下京区、代表取締役:穴澤陸平)は、2018年10月4日(木)より「A4 黒毛和牛熟成肉焼肉 Yakiniku221」にて、厳選 - ひときれ - 10種食べ比べコースを開始致します。



焼きすぎると美味しくなくなる。実は焼き加減は美味しくたべる重要な要素



焼く直前に1枚ずつカットします。切りたての、焼き立てを楽しめます

- コースの肉はすべて **[A4 ランク]** **[黒毛和牛]** **[処女牛]** **[熟成肉]** の4つの条件を満たした厳選肉。 **10 部位**が楽しめます
- 1ヶ月で8組限定、カウンター席の特別コース
- 肉は目の前で**提供直前に手切り**
- 1枚ずつ目の前で**店主が焼いて提供**
- 10月13日(土) / 28日(木) 限定提供

■ 店主が目の前で1枚ずつ焼き上げ、おすすめの10種の部位の食べ比べができる贅沢コース料理。Yakiniku221で扱う肉の脂の質、新しい食べ方、異なる部位の味の違いを食べながら楽しめる焼肉コース料理をご用意しました。カウンター席で目の前で握られたできたての鮨を食べるような感覚で楽しむ焼肉。新感覚の贅沢な焼肉。焼肉好きの焼肉好きの為の新サービスです。

コース料理内容 6,000円(1名様:税抜)

前菜 [・食前酵素ドリンク・サラダ・ナムル・刺し身(低温調理肉2種)]

焼き物 黒毛和牛焼肉 [・ロース(リブ芯)岩塩・厚切りタン 山椒塩・ロース(サーロイン) みぞれ焼き・ヒレ たまり醤油・霜降りカルビ ネギタレ焼き、一口ご飯付き・ハラミ、サガリ食べ比べ 岩塩・本日の赤身焼き わさび焼き]

締め・和牛茶漬け デザート・とろけるかき氷

販売店舗

A4 黒毛和牛熟成肉焼肉 Yakiniku221 (えいよんくろげわぎゅうじゅくせいにくやきにく やきにくにいにいいち)

〒602-0841 京都府京都市上京区梶井町 448-33

営業時間 17時~23時(22:30ラストオーダー)・水曜定休

TEL 0120-44-8603 (受付時間 13:00~18:00) 店舗 URL <https://yakiniku221.jp/>

本プレスリリースに関するお問い合わせ先

株式会社グッドランプ PR担当:福田大介 mail: fukuda@goodrnp.jp

600-8494 京都府京都市下京区傘鉾町 54 光月堂ビル 2F TEL 050-5857-8122 FAX 075-241-6002