

【熟成牛×○○○】の新提案

熟成牛ステーキ専門店「Gottie's BEEF (ゴッチーズビーフ)」

限定新メニュー引っ上げ6月17日(金)

KITTE 名古屋にグランドオープン!



ゴリップグループの株式会社 OHANA (本社: 愛知県半田市、社長: 石田尚武) は、2016年6月17日(金) 熟成牛ステーキ専門店「Gottie's BEEF (ゴッチーズビーフ)」をKITTE 名古屋にグランドオープン致します。名物・骨付き「トマホークステーキ」や、総重量 1kg 以上の「肉盛り」などの定番メニューに加え、話題のローストビーフ丼や活ロブスターを使用したグリルなど【KITTE 名古屋限定メニュー】も新登場。

【FOOD】

《骨付きでしか出せない旨みがここに。熟成牛の最高峰「トマホークステーキ」》



トマホークステーキは、アメリカ先住民の「斧」に由来した豪快なフォルムの骨付き塊肉。使用するのアメリカ・シカゴ産の上質なブラックアンガス牛に、旨みの塊と言われる骨ごとドライエイジングを施した上質なりブローズ。これをじっくりと丁寧に焼き上げ、肉の旨みを最大限に引き出すミディアムレアの状態を提供。見た目の豪快さからは想像もできないような、驚きの柔らかさと旨みを堪能していただけます。

《総重量 1kg オーバー! 圧巻の肉盛り「NICK VILLAGE (ニックビレッジ)」》

4年に一度の29の日(2/29)に開催した【Gottie's BEEF 29プレミアム・イベント】で話題となった限定メニューが、さらに贅沢になってグランドメニューに新登場! 「NICK VILLAGE」は、全12種の肉を盛り込んだ総重量 1kg オーバーの肉盛りプレート。ゴッチーズビーフ定番の熟成牛ステーキをはじめ、鹿児島産ブランド豚「茶美豚」を使用した自家製極太ソーセージやスパイシーなタンドリーチキンなど、牛・豚・鶏を一度にお楽しみいただけます。



《KITTE 名古屋限定メニュー登場! 「活」ロブスターグリル&雲丹ローストビーフ丼》

KITTE 名古屋だけの特別な限定メニュー「ロブスターグリル」が登場。5月から7月にかけて最盛期を迎えるカナダ産の活ロブスターを使用し、この時期最も身が詰まった最高の素材を爽やかなレモンバターソースで仕上げた「ロブスターグリル」は、ステーキに勝るとも劣らない絶品です。

また、柔らかくジューシーなローストビーフと雲丹を贅沢に乗せた「雲丹ローストビーフ丼」もおすすめ。「薄切りローストビーフ×雲丹×卵黄」とろける3つの食材が織りなすハーモニーは、他では味わえない必食の一品です。



《原価率 60% 越え！圧倒的なコスパが魅力の熟成牛ステーキ&熟成牛ステーキ丼》

本格的な熟成牛ステーキをお手軽に楽しめる、各地で行列ができるほど人気の名物ランチメニューがさらに魅力的に！ランチの目玉は、原価率 60% を超える圧倒的なコスパが魅力の「熟成牛ステーキランチ (20 食限定)」と「熟成牛のステーキ丼 (10 食限定)」。それぞれ 1,000 円 (+税) と、お昼からお得にそしてガッツリ肉ランチを楽しんでいただけます。他にも、牛スジじっくり煮込んだ特製のデミグラスソースたっぷりの「ビフカツ」や、KITTE 名古屋限定の話題の「ローストビーフ丼」、テイクアウトも可能な「肉にこだわったハンバーガー」など、毎日ご利用いただいても飽きさせないバラエティ豊かなラインナップをご提案致します。



【SPACE】

《フルオープンキッチンで魅せる。ごちそうの時間を演出するアソビ心いっぱいの贅沢空間》

Gottie's BEEF 初となるフルオープンキッチンを備えた店内は、施設でありながら解放感たっぷり。入り口には、誰もが目を惹く肉のショーケースが置かれ、ゴッチーズビーフこだわりの厳選部位がお客様をお迎えします。



◆基本情報

店舗名：Gottie's BEEF (ゴッチーズビーフ) KITTE 名古屋
 住所：愛知県名古屋市中村区名駅 1-1-1 KITTE 名古屋 B1F
 アクセス：JR「名古屋駅」徒歩 1 分
 TEL：052-561-3329
 営業時間：11:00~23:00 (LO22:30) ※ランチタイム 16:00 まで
 席数：62 席
 客単価：ランチ 1200 円、ディナー 4500 円



◆熟成牛ステーキ専門店「Gottie's BEEF (ゴッチーズビーフ)」について <http://gotties-beef.com>

Gottie's BEEF (ゴッチーズビーフ) は、「TIME is YUMMY~ごちそうの時間~」をコンセプトに、ドライエイジングという製法を用いて約 40 日間じっくり時間をかけた「赤身の旨味」がたっぷり詰まったこだわりの熟成牛をミドルプライスで提供します。塊肉のまま豪快に焼き上げた「ごついステーキ」をみんなでシェアして食べるのがゴッチーズビーフ流。現在、東京・京都・大阪・名古屋・滋賀・兵庫・仙台に 14 店舗を展開。FC パートナーも積極的に募集中。

株式会社ゴリップ (発信元)

所在地 〒600-8811 京都市下京区中堂寺坊城町 28-5 革命ビル
 TEL 075-813-5251 FAX 075-813-5261
 HP <http://www.golip-holdings.com>
 広報担当 金栄鶴 (キム・ヨンハ) y.kim@golip-holdings.com

