

渋谷店限定【肉にこだわった「ベジテジヤ」の肉ランチ】11月5日スタート！
オリジナル[豚重]・約40日間熟成[熟成牛ステーキ]など880円から！

サムギョブサル専門店「ベジテジヤ 渋谷道玄坂店」(運営：株式会社ゴリップ、京都本社、代表取締役 勝山昭)では、2015年11月5日よりランチメニューをスタートいたします。オリジナル[豚重]・約40日間熟成[熟成牛ステーキ]など、880円からご利用いただけます。「肉にこだわったベジテジヤの肉ランチ」をぜひお楽しみください！

【ランチメニュー】 ◇LUNCH TIME 11:30~15:00 (LO14:30) ◇



◆名物！「熟成牛サービステーキ」

約40日間熟成させた赤身の旨味が詰まったごちそうステーキ

150g 1,280円(税抜)

300g 1,780円(税抜)

450g 2,280円(税抜)

※ライス・サラダ・味噌汁付<御飯大盛無料>



◆熟成牛のステーキ丼 ※数量限定

熟成牛ステーキ130gの贅沢丼。玉ねぎの甘みのきいたステーキソースがご飯にもステーキにもよく絡みます。

【並】980円(税抜)

【大】1,280円(税抜) ※飯大、肉1.5倍

【特】1,480円(税抜) ※飯大、肉2倍

※御新香・味噌汁付



◆肉屋の贅沢豚重

ベジテジヤ定番プリッとジューシーな豚カルビをごはんが進む甘辛タレに漬け込み香ばしく焼き上げました。

【並】880円(税抜)

【大】1,180円(税抜) ※飯大、肉1.5倍

※御新香・味噌汁付

【店舗情報】



店舗名：サムギョブサル専門店「ベジテジヤ 渋谷道玄坂店」

住所：〒150-0043 東京都渋谷区道玄坂1-19-12

アクセス：各線「渋谷駅」より徒歩6分、京王井の頭線「神泉駅」より徒歩3分

営業時間：月-土 11:30~15:00 (LO14:30) 18:00~24:00 (LO23:00)

日-祝 11:30~15:00 (LO14:30) 18:00~23:00 (LO22:00)

定休日：なし

席数：80席

◆サムギョブサル専門店「ベジテジヤ」<http://vege-teji.com/>

「包まぬ豚は、ただの豚。」

サムギョブサル20種類、一緒に包むトッピング30種類、包む楽しさ10,000通り以上の「包み専門店」。メインターゲットは、20代~30代の働く女性。包みやすさと柔らかさにこだわった「女性の手のひらサイズ」の自社栽培サンチュは食べ放題。店内は、木を基調としたナチュラルアンティークな空間。「オシャレに」でも「肉も野菜もたっぷり食べたい」…そんな欲張りな女性客の心を惹きつけます。現在、東京・京都・大阪・名古屋を中心に全国13店舗を展開中。2015年3月に台湾・台北に初出店、現在2店舗展開中。

株式会社ゴリップ (発信元・運営会社)

所在地 〒600-8811 京都市下京区中堂寺坊城町28-5 革命ビル

T E L 075-813-5251 F A X 075-813-5261

H P <http://www.golip-holdings.com>

広報担当 金栄鶴 (キム・ヨンハ) y.kim@golip-holdings.com、

谷村昌樹 masaki@golip-holdings.com

