

【埼玉・蕨駅前】 名物の塊肉ステーキが20%オフ!! 10/21から3日間限定 肉バル『ランプキャップ』開店



株式会社大庄（東京都大田区／代表取締役社長 平了壽）は、2026年10月21日（水）、埼玉県・蕨駅東口から徒歩3分の商業施設「フィル・パーク蕨駅前」1階に『RUMP CAP（ランプキャップ）』を移転オープンします。

当店は、牛肉の希少部位の本格炭火焼きステーキとこだわりのお酒を気軽に楽しめる大人の肉バル。2017年10月の開店以来親しまれてきた蕨店が、約7か月の休業を経て、新たにオープンします。オープ

ンを記念し、10月21日（水）から23日（金）までの3日間限定で、看板メニュー「ランプキャップ ステーキ（150g）」を通常価格2,450円のところ、20%オフの1,960円で提供。これまでご愛顧いただいていたお客様はもちろん、初めての方も、この機会にぜひ当店自慢のステーキをご堪能ください。

※本文中の表示価格は全て税込み。

■ オープン記念イベント詳細

実施店舗：新店舗『RUMP CAP』蕨店 限定

実施日程：2026年10月21日（水）から23日（金）の3日間

実施内容：「ランプキャップ ステーキ（150g）」通常2,450円が20%オフの1,960円

※イベント期間中の予約は不可



ランブキャップ



リブロース



スプリングラム

塊肉ステーキだけじゃない!! ワインに合う多彩な料理がズラリ

当店の名物は、チャコールグリルで焼き上げる本格塊肉ステーキ。カウンター席に囲まれたチャコールグリルを舞台に、熟練の調理人が炭火で肉汁をぎゅっと閉じ込めるようにジューシーに焼き上げます。必食は、店名にもなっている牛肉の希少部位「ランブキャップ（150g2,450円～）」のステーキ。1頭から4kgほどしか取ることができない部位で、赤身と適度な霜降りの深みある味わいが楽しめます。また、メインの肉料理のラインナップには、濃厚な旨みが魅力の高級部位「リブロース（150g3,000円～）」や、生後3～6か月の仔羊のラムチョップ「スプリングラム（1本1,000円）」が新しく加わります。



さらに、蔵店オープンのために取りそろえた新メニューは、主役の肉料理の他にワインを片手に気軽に楽しみたいくなる顔ぶれ。「マグロのタルタル～バゲット添え～（1,200円）」や「鮮魚のカルパッチョ サラダ仕立て（1,380円）」などの魚料理に加え、店内で手作りする自慢のピッツァ（各1,800円）やパスタ（1,450円～）まで、多彩に取り揃えます。

もっと気軽にワインを楽しもう!!

ドリンクは、肉バルの料理をより美味しく味わうために工夫されたラインナップ。ドイツ式タップ（注ぎ口）で注ぐ“まるでクリームを飲むようななめらかな口当たり”だと評判の「アサヒスーパードライ（680円）」は変わらずハイクオリティで提供します。注目は、常時15種類以上を取りそろえるワインやスパークリングが全てグラスで注文可能になったこと（1杯500円～）。さらに、ハイボールにおいては、「余市」「グレンリベット」「アードベック」など、なんと6種（各種500円～）を用意。これまで以上に料理とのペアリングが広がり、大人がカジュアルに楽しめるラインナップです。



■ 新店舗『RUMP CAP』蔵店

所在地：埼玉県蕨市塚越2丁目1番15号 フィル・パーク蕨駅前

オープン日：2026年10月21日（水）

電話：048-242-5950（※イベント期間中の予約は不可）

営業時間：【月～木、日】16:00～23:00

【金、土、祝前日】16:00～26:00

客席数：40席（26坪）

本リリースについてのお問い合わせ



株式会社大庄 広報室 担当：古村

TEL：03-5764-2270 Mail：koho-info@daisy.co.jp

核前がWebの通場



店舗の魅力を
YouTubeで配信中