



【オープン記念で全品半額】塊肉をがっつり食せ! ランチはサーロイン200gが半額以下の500円

ランプキャップ
今度は、「神田の肉バル RUMP CAP」が
東京・港区JR田町駅前に3月15日(水)オープン!!

全国で約750店舗の飲食店を展開する株式会社大庄(本社:東京都大田区、代表取締役社長:平 了寿)は、国内5店舗目となる「神田の肉バル RUMP CAP(ランプキャップ)」を2017年3月15日(水)、東京都港区「JR田町駅前(三田口)1分」の立地にオープンします。牛肉の超希少部位『ランプキャップ』などを塊のまま豪快に炭火焼きにするビーフステーキを看板メニューとし、旨い肉を気取らず、おしゃれに、かっこよく、“がっつり”味わえる肉好きのための本格肉バルです。



▲じっくりと炭火で焼くサーロインステーキ(180g~税別1,800円~)

なお、「神田の肉バル RUMP CAP 田町店」オープンを記念したキャンペーンとして、その旨さをまずは体験していただくため、同店において3月15日(水)、16日(木)の2日間限定で「全品半額セール」イベント(フード・ドリンクの全メニュー対象)を開催します。また、同日のランチタイムでは通常1,400円(税込)の「肉屋のサーロインステーキ200g」(ライス、サラダ、スープ付)を半額以下のワンコイン(税込500円)にてご提供します。

新店舗「神田の肉バル RUMP CAP 田町店」概要



- ◆店名:「神田の肉バル RUMP CAP」(ランプキャップ) 田町店
- ◆オープン:2017年3月15日(水)
- ◆所在地:東京都港区芝5丁目32-9イーシーエス第5ビル1F・2F
<JR田町駅三田口徒歩1分>
- ◆電話:03-6435-0253
- ◆営業時間:ランチ11:30~14:30/ディナー17:00~23:30
- ◆定休日:無休 ◆席数:88席(59坪/1F、2F合計)
- ◆平均予算:4,000円

2日間限定!オープン記念イベント実施概要

◆実施日:2017年3月15日(水)、16日(木)の2日間限定

◆実施店:「神田の肉バル RUMP CAP」田町店

◆内容:

<ランチタイムイベント> 11:30~14:00

「肉屋のサーロインステーキ200g」税込500円(ライス・サラダ・スープ付)

<ディナータイムイベント> 17:00~23:30

「全品半額セール」(フード・ドリンクの全メニュー対象)

※いずれも混雑が予想されますが、予約は承っておりません



大人が“がっつり”楽しめる「神田の肉バル RUMP CAP」について

「神田の肉バル RUMP CAP」は、1号店を肉バル激戦区とも言われる神田にオープン(2015年4月15日)した後、牛肉の本場でステーキ専門店がひしめき合う「神戸三宮」(2016年9月10日)など各地に次々と展開。その肉質・味とリーズナブルな価格から「高コスパ」と口コミで広がり、いずれの店舗も連日満員御礼の人気店となっています。あえて熟成肉は使わず、フレッシュな肉本来の旨味をストレートに味わっていただくのが「神田の肉バル RUMP CAP」の特徴です。



▲絶品!超希少部位ランプキャップステーキ(180g~税別1,570円~)

肉好きにたまらないメニューの数々

人気の理由とも言える看板メニューは、その店名にもある牛1頭から僅か4kg程しかとれない超希少部位「ランプキャップ」のステーキ(180g~税別1,570円~)。「ランプキャップ」は、牛のお尻の上の部分で、適度な霜降りの甘さと赤身の旨さが合わさったやわらかいお肉です。さらに、希少な「アウトサイドスカート」(ハラミ/180g~税別1,530円~)や、王道の「サーロイン」(180g~税別1,800円~)、さっぱりとした旨さの「フラップミート」(カイノミ/180g~1,400円~)などの部位も品揃えし、それぞれ180g、230g、460g(1ポンド)とお好みのグラム数でのオーダーが可能です。また、カットせず豪

快に塊肉のままのご提供も選んでいただくことができます。加えて、「ビーフハツ炙り」(数量限定/180g税別1,200円)や「Tボーンビーフ」(400g税別3,980円)など“がっつり”肉を食べたい肉好きにたまらないメニューの数々をご用意しています。

その旨さの秘訣はプロの絶妙な焼き加減

また、旨さの秘訣は部位毎の肉の旨さを引き出すことを追求した絶妙な焼き加減。カウンター席に囲まれたアイランド型のチャコール・グリルを舞台に熟練のプロが魅せる本格炭火焼き塊肉ステーキを存分に堪能できます。



▲プロが魅せる絶妙な焼き加減が旨さのポイント



▲肉をより美味しく食べるためのバルらしいこだわりの酒が揃う

肉を日本一美味しい生ビールで食す

ドリンクメニューは「肉」をより美味しく食べる」ために厳選した品揃え。注目は、ドイツ式タップ(注ぎ口)を使用し、日本一美味しいと言われる注ぎ方で提供する生ビール「アサヒスーパードライ」(税別550円)。“キレ”を感じさせつつも、まるでクリームを飲むように驚くほどなめらかな口当たりが特徴です。さらに、肉料理にお薦めの厳選したワインやシャンパンは、ガブガブ飲めるお手頃価格のボトルワイン(税別1,800円～)を中心に常時40種以上を揃えます。

肉と酒と空間を“がっつり”楽しめる

「神田の肉バル RUMP CAP」の空間コンセプトは、「ライブ&ラフ・カジュアル」。田町店は、JR 田町駅三田口徒歩1分の立地です。

店頭立つと、“RUMP CAP”と“King of Beef!!”のネオン文字とそれを象徴する後ろ姿の牛のサインが出迎えます。全面ガラス張りの店頭からは、塊肉を豪快に炭焼き台で焼くシェフや、遊び心満載の巨大な牛の塊肉オブジェを吊り下げたウィンドウなどが見ることができワクワクするような「ライブ感満点」の演出が、道行く人の食欲と好奇心を誘います。しかも、気取らず、ラフな雰囲気の内店は、食事だけでなく大人が集まってワイワイとお酒を飲むこともできるバルの空間を演出しています。



▲肉好き、酒好きの男女が夜な夜な通い詰める(神田店にて撮影)



▲大人がたちが肩肘張らずにワイワイ楽しめる空間(上下写真:新店舗「田町店」の店内)

全てにおいて本格・厳選・希少にこだわりつつもラフ・カジュアルな雰囲気とフレンドリーなスタッフたち。肉とお酒と居心地よい空間を“がっつり”楽しんでいただけるリーズナブルな価格設定でお客様をお迎えします。

本リリースに関するお問い合わせ先

株式会社大庄 広報室 担当:亀田 昌則
TEL:03-5764-2270 FAX:03-5764-2227
e-mail : kameda@daisy.co.jp
<http://www.daisy.co.jp/>