

【肉たらしいほど肉宴会】ゴッチーズビーフ生田ロードの 「忘年会早割プラン」予約受付スタート！

約40日間熟成“赤身の旨味”が詰まった、ごちそうステーキ宴会はいかが？

熟成牛ステーキ専門店「Gottie's BEEF（ゴッチーズビーフ）生田ロード」（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30日までに忘年会のご予約をすると特典が受けられる「忘年会早割プラン」の受付をスタート。今年の忘年会は、約40日間じっくり寝かせた熟成牛のごちそうステーキをたっぷり盛り込んだ“肉たらしいほど肉宴会”をぜひどうぞ！

【LOCATION】

《JR三ノ宮駅から徒歩3分の好立地。神戸牛ステーキの街に「熟成牛」という新たな価値を》

神戸牛ステーキ・焼肉店がひしめく三宮で数少ない、“赤身肉”の旨さを存分に味わえる熟成牛ステーキを提供します。JR三ノ宮駅から徒歩3分の好立地。生田ロード沿い2階の大きな看板が目印。某人気番組の年間グルメランキング1位に輝いたあのステーキが三宮でも食べられます！



【FOOD】

《ビーフは一日にして成らず。約40日間じっくり熟成させた「ごちそうステーキ」》

Gottie's BEEF（ゴッチーズビーフ）では、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、普通のお肉より柔らかく、赤身の旨味が詰まったこだわりの熟成牛を提供します。1ポンドの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。女性にうれしい野菜を丸ごと使ったヘルシーなサイドメニューや果肉たっぷりのドリンク・デザートも充実。時間をかけたごちそうステーキ、そして多彩なサイドメニューが、贅沢なごちそうの時間を演出します。



塊ステーキをシェアして食べるのがゴッチーズビーフ流。



塊肉のまま豪快に焼き上げたステーキは圧巻。



【3種チーズの丸ごとトマトのカプレーゼ】は女性に大人気！



みんなでシェアするスパークリングを一本使ったフルーツパンチ☆

《今年の忘年会は“肉たらしい”ほど贅沢に。「忘年会早割プラン」予約受付スタート》

2015年11月30日までに忘年会のご予約をするとお得な「忘年会早割プラン」の受付をスタート！今年の忘年会は、約40日間じっくり寝かせた熟成牛のごちそうステーキをたっぷり盛り込んだ、“肉たらしいほど贅沢な肉宴会”をぜひどうぞ！

◆忘年会スタンダードプラン ※予約限定

4,980円（税抜）/1名様

【4名様以上/ご予約限定】7品90分飲み放題

サラダから前菜、ステーキ、特製ガーリックライスまで当店の一押しを飲み放題付でお楽しみ頂けます。メインに“一番人気”リブアイロールとショルダーロースのステーキがそれぞれ1ポンド、飲み放題90分も付いた大変お得なプランです。

＜コース内容＞全7品

- ・生ハム畑のシーザーサラダ
- ・前菜の盛り合わせ
- ・リブアイロールステーキ1ポンド【一番人気ステーキ】
- ・ショルダーロースステーキ1ポンド
- ・熟成牛のメリメロ野菜スープ
- ・特製ガーリックライス
- ・季節のソルベ

◆忘年会リッチプラン ※予約限定

6,500円 ⇒ 5,980円（税抜）/1名様

【4名様以上/ご予約限定】9品120分飲み放題

リブアイロール、ショルダーロース、高級部位シャトーブリアンの三種類のステーキを贅沢に味比べ。120分飲み放題にデザートには人気の特製プレミアムパンチも付いて大満足間違いなしの忘年会コース。

＜コース内容＞全9品

- ・生ハム畑のシーザーサラダ
- ・前菜の盛り合わせ
- ・ステーキ屋さんのポテトフライ
- ・リブアイロールステーキ1ポンド【一番人気ステーキ】
- ・ショルダーロースステーキ1ポンド
- ・シャトーブリアンステーキ2/3ポンド【高級部位】
- ・エリンギとマッシュルームのソテー
- ・特製ガーリックライス
- ・プレミアムパンチ

【SPACE】

《ごちそうの時間を演出するアソビ心いっぱい贅沢空間》

店内はニューヨークのステーキハウスをイメージしたおしゃれな雰囲気。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。広々とした空間は、最大60名様のご予約にも対応。



◆基本情報

店 舗 名 : Gottie's BEEF (ゴッチーズビーフ) 生田ロード

業 態 名 : 熟成牛ステーキ専門店

住 所 : 〒650-0012 兵庫県神戸市中央区北長狭通 1-9-8 クイーンズコーストビル 2F

アクセス : J R 神戸線 三ノ宮駅 徒歩 1 分

阪急神戸線 神戸三宮駅 徒歩 1 分

神戸市営地下鉄西神・山手線 三宮駅 徒歩 3 分

T E L : 078-392-1191

営業時間 : 月～金・祝前日 ランチ 11:30～14:00 (L.O.14:00)、ディナー17:00～24:00 (L.O.23:30)

土・日・祝 ランチ 11:00～15:00 (L.O.14:30)、ディナー17:00～24:00 (L.O.23:30)

席 数 : 80 席 (団体様ご歓迎、〇名様～貸切可)

客 層 : 近隣のサラリーマン・OL、ファミリー、カップル、買物客、観光客

W E B : <http://gotties-beef.com>

◆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

「ごちそうを日常に」をコンセプトに、約 40 日間寝かせた本物の熟成牛を提供する熟成牛ステーキの専門店。1 ポンドの塊ステーキをシェアして食べるスタイルが特徴。某テレビ番組の 2014 年度グルメ部門ランチ・ディナー年間ランキングで 1 位を獲得し話題に。現在、東京・京都・大阪・名古屋・滋賀・兵庫・仙台に 10 店舗を展開中。FC パートナーも積極的に募集中。

(FC 募集専門サイト : <http://fc.gotties-beef.com>)



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