

2017年4月14日（金）熟成牛ステーキ専門店「Gottie's BEEF」が、 注目の商業施設『京都タワーサンド』にグランドオープン！

熟成牛ステーキ専門店「Gottie's BEEF（ゴッチーズビーフ）」（運営：株式会社ゴリップ、京都本社、代表取締役 勝山昭）は、2017年4月14日（金）「Gottie's BEEF 京都タワー」をグランドオープン致します。場所は京都タワービルに新たにオープンする商業施設「京都タワーサンド」B1F。Gottie's BEEF 定番の熟成牛ステーキに加え、肉の旨みにこだわったハンバーグをメインに提供します。

【LOCATION】《開業以来の全面リニューアルが話題『京都タワーサンド』B1F》

『京都タワーサンド（KYOTO TOWER SANDO）』は、京都タワービルの地下1階～地上2階の商業ゾーンが全面リニューアルして誕生する注目の商業施設。JR 京都駅に直結し、アクセスは抜群。日々京都駅を利用する回遊客をはじめ、国内の観光客やインバウンド層の利用が期待される。Gottie's BEEF は、そのB1Fフードホールにオープンし、こだわりの熟成牛ステーキを昼はお得なランチで、夜はお酒とともに楽しんでいただけます。



【MENU】《Gottie's BEEF こだわりの熟成牛をステーキ&ハンバーグで。》

カウンター前のショーケースには、自慢の熟成肉がずらりと並ぶ。Gottie's BEEF 定番の熟成牛ステーキに加え、肉の旨みにこだわったハンバーグをメインに提供します。ステーキは、豊富な部位からお好みをチョイス。カウンターでお食事やお酒を味わうもよし、みんなで塊ステーキをシェアするもよし、様々なシーンで気軽にご利用いただけます。



約40日間じっくり時間をかけ「赤身の旨味」を引き出したこだわりの熟成牛を提供。芳醇な香りと旨みを味わっていただけます。



自家製ミートデミグラスの包み焼きハンバーグ。熟成牛を練りこむことで凝縮された肉の旨みと溢れる肉汁を楽しんでいただけます。



【うに×肉】とろける3つの食材が織りなすハーモニー『雲丹ローズトビーフ丼』



熟成牛は、骨ごと熟成させることで肉のポテンシャルを最大限に引き出せる。複数人でシェアできる骨付きステーキも用意。

【店舗情報】2017年4月14日（金）グランドオープン

■店 舗 名：Gottie's BEEF 京都タワー

■住 所：京都市下京区烏丸通七条下る東塩小路町 721-1 京都タワービル B1F

■営業時間：11:00～22:00（LO21:30）

■T E L：075-746-6706

【熟成牛ステーキ専門店 Gottie's BEEF（ゴッチーズビーフ）】

《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）は、「ごちそうを日常に」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。

「うに×肉＝うにく」や「ロブスター×熟成牛」など、2017年食のトレンドとして話題の【肉×海鮮】の組み合わせを昨年いち早く提案するなど、フォトジェニックなメニューを数多く取り揃え、テレビ雑誌などの各メディアやSNSで話題に。

2017年3月30日（木）には、名古屋に初上陸となる注目の大型テーマパーク『LEGOLAND® Japan（レゴランドジャパン）』に隣接する商業施設『Maker's Pier（メイカーズ・ピア）』に、4月14日（金）には京都タワー内に新たに誕生する商業施設『京都タワーサンド（KYOTO TOWER SANDO）』に新店舗をオープン。



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） 080-4423-0993 y.kim@golip-holdings.com