



平成30年12月7日
株式会社奴ダイニング

あなた好みの、あなな好みのパスタになり～たい～♡ 肉バル「ビーフキッチンスタンド」全店で “茹でただけのスパゲティ”を12月10日(月)新発売

株式会社奴ダイニング（代表取締役：松本丈志、所在地：東京都千代田区）は、肉バル「ビーフキッチンスタンド」全店にて、お客様自身でハンバーグやアヒージョ、煮込み料理などの別メニューと組み合わせて召し上がっていただく「茹でただけのスパゲティ」290円（税抜）を、12月10日（月）より発売します。お客様のお好みにオリジナルのパスタメニューをお酒のドメシとしてお楽しみ頂ける商品です。

“ステーキな毎日でステキな毎日を”を合言葉に東京・横浜エリアで7店舗展開している「ビーフキッチンスタンド」は、「名物ビフテキ」をはじめこだわりの肉と小皿料理がリーズナブルに楽しめる肉バルです。

この度、今冬グランドメニュー改定に伴いこれまでなかったパスタメニューを導入します。定番の「スパゲティミートソース」380円（税抜）はもちろん、お客様ご自身で別メニューと組み合わせて召し上がっていただく、調味料を一切使用していない「茹でただけのスパゲティ」290円（税抜）を新メニューとして発売します。パスタ麺は弾力がありもちもち食感の生パスタリングイネを採用。どんなソースともマッチし食べ応えのあるパスタです。

特に、「茹でただけのスパゲティ」はハンバーグと混ぜてミートソース風にしたたり、アヒージョと和えてオイル系パスタに、ポトフなどの煮込み料理と合わせてスープパスタに、「ビーフキッチンスタンド」オリジナルステーキソース「ハイパーガーリックステーキソース」をかければペペロンチーノ風にと様々な食べ方をお楽しみいただけます。

また、主カメニューである肉料理の拡充のため、やわらかい肉質と霜降りがある豚肉を使用した「四元豚のポークステーキ」380円（税抜）も同日発売開始いたします。

今後も「ビーフキッチンスタンド」では、“美味しい・楽しい・嬉しい”をお客様に感じて頂ける店舗運営をして参ります。

オールビーフ ハンバーグステーキ

茹でただけの
スパゲティ



チーズフォンデュ
(ミニ野菜セット付き) フレーン or 黒トリュフ



茹でただけの
スパゲティ



セロリアイス

ミックスチョコレート



バナナチップス

ステーキ
な毎日
エブリデイ
ビフテキ
ちよい飲み



【実施概要】

新メニュー：「茹でただけのスパゲティ」290円
「スパゲティミートソース」380円
「四元豚のポークステーキ」380円
※表示価格は全て税抜です。

発売日：2019年12月10日（月）

販売店舗：「ビーフキッチンスタンド」全店

<http://www.yakko-dining.com/shop/>

茹でただけのスパゲティ 290円（税抜）

お客様ご自身で既存メニューと組み合わせてオリジナルパスタを開発！約50種類のメニューからお好みに合わせて召し上がっていただけます。一皿100gと少量なのでお酒を飲んだ後のメシにぴったり！大盛は無料サービス。

【今冬グランドメニュー FOOD】

MEAT 肉料理

とりあえずコレ!



名物ビフテキ (50g) 290



オールビーフハンバーグステーキ (120g) 380
トッピングチーズ 100
ダブルチーズ 199



牛ハツのレアロースト 290



四元豚のポークステーキ 380



大山鶏のチキンステーキ 380

ALL100



ALL110



ALL130



ALL150



【会社概要】

会社名 株式会社奴ダイニング
本社所在地 東京都千代田区神田佐久間町1-8アルテール秋葉原1005
役員 代表取締役 松本文志
創業 2010年11月
事業内容 飲食店ビジネスモデルの開発、経営、FC展開事業を運営
URL <http://www.yakko-dining.com/>

ALL199



ALL290



ALL380



< 本件に関するお問い合わせ先 >

株式会社奴ダイニング 広報担当：廣瀬・大城
TEL：03-6206-8685 mail: kana.oshiro@pr-office.jp