

【新提案！ステーキ&チーズバル誕生！】

『Gottie's BEEF（ゴッチーズビーフ）淀屋橋 odona』が
「バル」としてがらりと生まれ変わり **11月27日（月）** リニューアルオープン！

【リニューアル特典実施中！】ロブスター1000匹！なくなるまで1000円で提供！

熟成牛ステーキ専門店「Gottie's BEEF（ゴッチーズビーフ）淀屋橋 odona」は、2017年11月27日（月）ステーキ&チーズバル「Gottie's BEEF」としてリニューアルオープン致します。厳選した美味しいステーキに加え、チーズバルならではのこだわり抜いたチーズなど、豊富なワインとのマリァージュを味わって頂けます。肉×チーズをメインに、バルとしてがらりと生まれ変わった淀屋橋 odona で贅沢な体験をカジュアルにお楽しみください。



《コンセプトは『ステーキ&チーズバル』》

Gottie's BEEF のこだわりステーキは、アメリカ産の厳選された赤身肉を使用し、濃厚な赤身の旨みと肉本来の旨みをお楽しみ頂けます。新鮮で美味しいお肉を召し上がって頂ける様、毎日10種類以上の部位を塊で仕入れ、店内で切り分けご提供。そして、そんな肉の旨みをギュッとつめこんだこだわりステーキと、肉との相性を考え厳選されたチーズとのマリァージュ。

考えてみれば、ステーキもチーズも元をたどれば同じ『牛』。
肉×チーズの相性は言うまでもない！
脳内で組み合わせるだけでもヨダレがでる最高コンビ。

また、バルとしてこだわったワインは常時30種類以上をラインナップし、自分好みのマリァージュと出会えます。新たに生まれ変わった、バルというカジュアルなスタイルでごちそうをお楽しみください。



【MENU】

肉×チーズの新定番メニューが登場！相性のいい濃厚さは癖になる！

■ **Gottie's BEEF** の新名物！ゴルゴンゾーラチーズステーキ

ステーキは、濃い肉の旨みと柔らかい肉質が特徴の赤身肉「ハンギングテンダー（ハラミ）」を使用し、チーズの濃厚さと肉の濃厚さがやみつきの味わいです。チーズは「世界三大ブルーチーズ」の一つに名を連ねる世界有数の『ゴルゴンゾーラチーズ』。アオカビの独特な風味と旨みが印象的で、ほのかな旨みとクリーミーな口当たりが特徴です。

主張の強い主役級の2つのアイテムをコーンの甘味が優しくまとめてくれる、新感覚の名物料理。しっかりとした赤ワインとのマリアージュは格別の味です。



『ゴルゴンゾーラチーズステーキ』
2,480円 (+税)

■ チーズバル厳選！こだわりのチーズを4種も使用した“濃厚ペンネ”

チーズバルが選ぶ、こだわりのチーズをふんだんに使用した芳醇な『クワトロフォルマジペンネ』。世界有数のチーズを4種も使用し、濃厚な風味と口当たりはチーズ好きにはたまらない逸品に仕上げました。

しっかりした赤はもちろん、フルーティーな白ワインとのマリアージュもおすすめ。



『クワトロフォルマジペンネ』1,280円 (+税)

～ 4種のチーズ ～

- ・ **ゴルゴンゾーラチーズ**
(「世界三大ブルーチーズ」の一つに名を連ねる世界有数のチーズ。)
- ・ **パルミジャーノ・レッジャーノ**
(認定を得たものしか名語れない。イタリアチーズの王様。)
- ・ **ゴダーチーズ**
(日本人の味覚に最も合うチーズと称されており、クセの無い味わいと豊かなコクが魅力。)
- ・ **チェダーチーズ**
(クセの無い風味とコクのある味わいから人気の高いチーズ。)

ステーキ&こだわりのチーズ、海鮮料理など豊富なワインとのマリアージュをお楽しみください

ステーキだけではなく、お酒に合うこだわりの逸品料理が豊富に登場。目玉はシーフード！中でもオススメは、丸ごとグリルした贅沢な『ロブスターの丸焼き』。ロブスターは丸ごとグリルするのが最も美味しい調理法とされています。素材そのものの濃厚な旨みとワインとのマリアージュをお楽しみください。また、ロブスターとステーキとのコンビ『贅沢ロブスター&ステーキ』もオススメ。こだわりの逸品料理を豊富にラインナップし、バルとして使いやすくなりました。



上：『牛肉のアボカド生ハムユッケ』880円 (+税) 下：贅沢ロブスター&ステーキ』2,680円 (+税)

【11:30～15:00】 ステーキ&チーズバルのやみつきランチは 880 円～

ランチタイムは、ハンバーグランチが 880 円～ (+税)、ステーキランチが 980 円～ (+税) と豊富なメニューがリーズナブルにお楽しみ頂けます。(全品サラダ・ライス付)

中でも一番のオススメは、コクのあるパルミジャーノチーズのリゾットにステーキのせた『チーズリゾットステーキ』。濃厚×濃厚なチーズとお肉の贅沢なマリアージュを味わって頂けます。



『チーズリゾットステーキランチ』
1,000 円 (+税)
サラダ・ライス付



『サーロインステーキランチ』
1,580 円 (+税)
サラダ・ライス付



『帆立&カットステーキランチ』
1,480 円 (+税)
サラダ・ライス付

チーズバルのメはやっぱりチーズでメたい。

最後の最後まで、ステーキ&チーズバルのこだわりを楽しんでもらいたい。私たちがオススメするメスイーツは、やっぱりチーズ！中でもオススメは、優しい苦味と甘味の『雪のティラミス』。ティラミスに降りそそいでいるのは、雪にみたてた「ペコリーノ・ロマーノチーズ」。ほのかな塩気がティラミスの甘味を一層引き立ててくれます。他にも『ニューヨークチーズケーキ』や香ばしく焼いたマシュマロの中に冷たいアイスを含んだ『アイスマリアージュ』など、こだわりスイーツで最後までお食事をお楽しみ頂けます。



『雪のティラミス』 580 円 (+税)

【店舗情報】

2017年11月27日(月) リニューアルオープン！

店舗名：ステーキ&チーズバル
『Gottie's BEEF 淀屋橋 odona』
住所：大阪市中央区北浜 4-3-1 淀屋橋 odona 2F
営業時間：*ランチ 11:30～15:00 (L.O.14:30)
*ディナー 17:30～22:30 (L.O.22:00)
TEL：06-6223-5519
アクセス：地下鉄御堂筋線「淀屋橋」駅 徒歩1分

◇熟成牛ステーキ専門店『Gottie's BEEF (ゴッチーズビーフ)』

「ごちそうを日常に」をコンセプトに「赤身の旨味」がたっぷり詰まったこだわりのステーキをミドルプライスで提供。東京4店舗、京都2店舗、大阪2店舗、愛知3店舗、宮城1店舗、滋賀1店舗を展開中。この度、淀屋橋 odona 店は、肉×チーズをメインにステーキ&チーズバル「Gottie's BEEF」としてがらりと生まれ変わりました。

【リニューアル特典実施中！】

**ロブスター1000匹！
なくなるまで1000円で提供！**

リニューアルを記念して、新メニュー丸ター匹「ロブスターの丸焼き」通常2,980円(+税)のところ、なんと1,000円(+税)で提供！今回用意したのは全部で1000匹！なくなり次第終了となりますので、ぜひお早めにご来店ください！

※提供開始：11/27(月)～12月末
※なくなり次第終了

※提供条件：公式HPにて「ロブスターチケット」を入手するか、店頭で配布中のチラシを持参していただき、ご注文の際必ず提示してください。

【メディアご関係者様へ】

リニューアル特典の情報を記載していただける場合、必ず上記赤字の「提供条件」を記載していただけますようご協力のほどお願い致します。

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
TEL 075-813-5251 FAX 075-813-5261
HP <http://www.golip-holdings.com>
広報担当 田中咲穂 s.tanaka@golip-holdings.com
金栄鶴 080-4423-0993 y.kim@golip-holdings.com

ステーキ&チーズバル
**Gottie's
BEEF**
ゴッチーズビーフ