

期間限定 “熟成×熟成”の旨みを堪能！

熟成牛ステーキ専門店「Gottie's BEEF(ゴッチーズビーフ)」より
絶品ステーキが限定登場！！

熟成牛ステーキ専門店「Gottie's BEEF(ゴッチーズビーフ)」より“熟成×熟成”の旨みを堪能できる絶品ステーキが7/2(月)より限定登場致します。熟成肉と熟成酒との風味豊かな味わいは、ワインはもちろんハイボールとの完璧なマリアージュを味わって頂けます。美味しさの秘訣は、こだわりの“生黒胡椒”。フレッシュで芳醇な風味が、美味しさをさらに引き立ててくれます。また、旬のフルーツを使用した夏にぴったりの「カプレーゼ」や「オリジナルカクテル」も登場。

■「熟成×熟成の旨み！」「Aging Pepper steak (エイジングペッパーステーキ)」2,480円 (+税)

熟成赤身肉と相性のいい熟成ウイスキーをベースとしたソースとの相性は抜群！風味豊かな大人な味わいに仕上げました。重めの赤ワインはもちろん、ハイボールとの完璧なマリアージュをお楽しみ頂けます。



「Aging Pepper steak」 2,980円 (+税)

美味しさの秘訣は、こだわりの“生黒胡椒”。華やかな香りとピリッとした辛味がクセになるスパイス。プチッとほじける食感と、フレッシュで芳醇な風味をお楽しみ頂けます。



光沢感のある粒はまるで“黒い宝石”！

◆「モッツアレラチーズとパインのカプレーゼ」880円 (+税)

生パインと、モチモチ食感でさっぱりとした味わいのモッツアレラチーズを使用。

生黒胡椒でピリッとアクセントをつけて、スパークリングや白ワインにぴったりのカプレーゼに仕上げました。



◆「トロピカルスパークリング」580円 (+税)

新鮮な3種のフルーツ(パイン、アップル、オレンジ)の風味漂う、スパークリングワインを使用した爽やかなオリジナルカクテル。お酒が苦手な方でも楽しめるノンアルコールもご用意。(ノンアルコール：480円+税)



【対象店舗】

- ・京都 : 四条木屋町店
- ・大阪 : 淀屋橋 odona 店
- ・東京 : 銀座ベルビア店/GEMS 大前店/池袋西口店/吉祥寺店 (※7/17 スタート)
- ・神奈川: キュービックプラザ新横浜店
- ・宮城 : 仙台店 (※7/17 スタート)

◆熟成牛ステーキ専門店「Gottie's BEEF (ゴッチーズビーフ)」

Gottie's BEEF (ゴッチーズビーフ) は、「TIME is YUMMY~ごちそうの時間~」をコンセプトに、約40日間じっくり時間をかけ「赤身の旨味」がたっぷり詰まった熟成牛をミドルプライスで提供します。

現在、全国に15店舗展開中。



厳選された赤身肉を約40日間じっくり熟成。



本格ステーキをリーズナブルにご提供。



東京「銀座ベルビア館店」



京都「四条木屋町店」

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 田中咲穂 s.tanaka@golip-holdings.com 金栄鶴 (キム・ヨンハ) 080-4423-0993 y.kim@golip-holdings.com