

## 美食の秋に食べたい新感覚ステーキが登場！

肉バルではなく“ステーキバル”！10月10日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 店」より新メニュースタート！



◀肉バルではなく“ステーキバル”！本格ステーキへのこだわりが Gottie's BEEF の真骨頂！▶

ゴッチーズビーフは、本格熟成牛ステーキを肉の品質・焼き方にこだわり、専門店ならではの本格的なステーキをご提供。この度、淀屋橋 odona 店ではステーキ専門店のこだわりそのままに、お酒にぴったりなバルメニュー&ドリンクを豊富にラインナップし、より使いやすく生まれ変わります。目玉は、ゴッチーズビーフでしか味わえない「新感覚オリジナルステーキ」。お酒は、気軽にお楽しみ頂ける様、ボトルワイン ALL1,980円～、グラスワイン ALL420円とリーズナブル！「熟成牛×熟成酒」の相性に注目し、ステーキと相性抜群の爽快な超炭酸ハイボールやワインなどの豊富なラインナップを取り揃えました。

### 【ココでしか味わえない！3種類のオリジナルステーキ】

～熟成肉×熟成ウイスキーソースの豊かな風味「エイジングペッパーステーキ」～

赤身肉と相性のいい「バーボン」をベースとしたソースは、華やかな香りと辛みの特徴の生黒胡椒をアクセントに添え、大人な味わいに仕上げました。風味豊かな味わいは、ワインはもちろん、バーボンクラフトハイボールとの完璧なマリージュを味わっていただけます。

「エイジングペッパーステーキ」：2,680円（+税）



～チーズの濃厚さと肉の濃厚さがやみつきに！「ゴルゴンゾーラステーキ」～

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、ゴルゴンゾーラチーズの濃厚さと肉の濃厚さが癖になる味わい。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ます。強烈な個性の競演にフルボディの赤が恋しくなる…最強のマリージュを堪能ください。

「ゴルゴンゾーラステーキ」：2,680円（+税）



～秘密は「ステーキ×○○」!?香ばしく深みある「ブラックステーキ」～

ブラックステーキの秘密は、なんとコーヒー!?ステーキ×コーヒーの新しい競演は、まさに新感覚！アクセントにトリュフ塩&ブラックペッパーをまぶし、香ばしさと深みのある大人な味わいに仕上げました。一口目はそのままの旨みと香りを楽しんで、二口目はほんのり甘味のあるオリジナルステーキソースと絡めて、最後はステーキに添えたコーヒーホイップをのせて味の変化をお楽しみください。

「ブラックステーキ」：2,680円（+税）



**【本格ステーキ×チョイ飲み】ハイボールとワインで気軽にステーキ飲み！**

こだわりの本格ステーキと美味しいお酒とのリアージュを気軽に味わって頂きたい。そんな想いでドリンクメニューは豊富かつリーズナブルに揃えました！全10種以上のウイスキーから選べる強炭酸ハイボールは380円～、赤・白・泡そろったグラスワインは全11種ALL420円、ボトルワインは全24種ALL1,980円でお楽しみいただけます。

また、お酒に合う様々なアラカルトをつまみに、チョイ飲み使いとしても気軽にお楽しみいただけます。



ボトルワイン ALL1,980円！ 「ステーキのアヒージョ」：780円（+税）

**《お得に楽しむなら迷わずプラン！全プランこだわりのステーキが付いて1,980円～！》**



豪快骨付きステーキが楽しめる豪華なプラン！

- ・バルプラン（全5品）：1,980円（+税）
- ・スタンダードプラン（全8品）：2,980円（+税）
- ・プレミアムボーンプラン（全9品）：3,980円（+税）

※飲み放題メニューあり（90分・120分）  
生ビール、強炭酸ハイボール、グラスワイン、カクテル、ソフトドリンク…など

**《ランチタイム限定》本格肉料理をお昼から贅沢に！**

夜使いはもちろん、お昼からもこだわりのステーキランチ 980円（+税）～、ハンバーグランチ 920円（+税）～など本格肉料理をお楽しみ頂けます。（※全品ライス・サラダ付き）



「GBステーキ丼」：980円（+税）



「プレミアムハンバーグ&カットステーキ」：  
1,480円（+税）

**◆店舗情報**

店舗名：『Gottie's BEEF（ゴッチーズビーフ）淀屋橋 odona』

住所：大阪府大阪市中央区北浜 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)

T E L：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）」**

「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。

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

