

処女牛と日本ワインにこだわるお店「A4 黒毛和牛熟成肉焼肉 Yakiniku221」が
11月12日にグランドメニューリニューアル。

新名物「処女牛贅沢食べ比べ切れセット」は焼肉に対する考え方が変わることに間違いなし

株式会社グッドランプ(本社:京都府京都市下京区、代表取締役:穴澤陸平)は、2018年11月12日(月)「A4 黒毛和牛熟成肉焼肉 Yakiniku221」のグランドメニューをリニューアルしました。

■ [処女牛] [熟成肉] [A4ランク] [黒毛和牛]、4つの条件を満たした肉にこだわる焼肉屋。

「A4黒毛和牛熟成肉焼肉 Yakiniku221」は、処女牛のひとときれオーダーと日本ワインにこだわった焼肉屋で京都河原町今出川に2018年6月にオープンしました。4つの条件を満たしたこだわりの肉をひとときれから注文ができます。鮮度にもこだわり、注文後に店内手切りでカット、冷凍肉は扱いません。ワインは日本ワインのみ常時100本以上専用ワインセラーにて管理しております。



■ ガラス長皿「処女牛贅沢食べ比べ切れセット」

8種の部位を1切れずつ楽しめるセット。部位ごとに薬味を指定しているだけでなく、食べる順にもこだわり、左から順に食べていただきます。専用の肉紹介シートもついて処女牛の虜になることに間違い無しです。

■ カウンター限定 [厳選 - ひとときれ - 10種食べ比べコース]

10種の部位を楽しめるカウンター限定コース。お客様の目の前で、肉をカットするところから、焼き上げるまで焼肉ひとすじ20年の店主自らが行います。部位ごとに肉の紹介、小話があり処女牛の美味しさだけでなく、店主の肉に対する愛情にも圧倒されます。

販売店舗

A4 黒毛和牛熟成肉焼肉 Yakiniku221 (えいよんくろげわぎゅうじゅうせいにくやきにく やきにくにいにいいち)

〒602-0841 京都府京都市上京区梶井町 448-33

営業時間 17時～23時(22:30ラストオーダー)・水曜定休 TEL 075-755-1422

店舗URL <https://yakiniku221.jp/> リリース <https://goodrnp.jp/news/menu-181112.html>

本プレスリリースに関するお問い合わせ先

株式会社グッドランプ PR担当: 福田大介 mail: fukuda@goodrnp.jp

600-8494 京都府京都市下京区傘鉾町 54 光月堂ビル 2F TEL 050-5857-8122 FAX 075-241-6002