

## 〈夏を乗り切る!〉肉の量をg(グラム)で選べる黒毛和牛のスタミナランチと、出汁をシャーベット状にし、すだちとみょうがのピクルスをあわせた爽快な冷麺ランチ販売開始

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)が運営する「A4 黒毛和牛熟成肉焼肉 Yakiniku221」は2019年7月19日(金)よりg(グラム)で肉の量が選べる焼肉ランチと出汁をシャーベット状にし、すだちとみょうがのピクルスをあわせた爽快な冷麺ランチの販売を開始します。

### 夏を乗り切る!スタミナ&爽シャキランチ新メニュー

肉量を100/150/200gの3種から選べる。特製自家製洗いダレで食べる黒毛和牛・メス牛の上質な脂の焼肉ランチ。出汁をシャリシャリかき氷状にした盛岡冷麺。この夏、昼から食べて元気になれる新メニューの登場です。



#### 黒毛和牛熟成カルビランチ 150g

焼肉ランチは全3種、それぞれ100g/150g/200gの肉量を選べます。いずれもサラダ、ナムル、スープ、ライス付き。ライスは大盛り無料。ランチ限定の「自家製洗いダレ」はこってり焼肉の良さをそのままに、あっさりどんどん食べられるスグレモノ!

- ※いずれも税込み
- 黒毛和牛熟成カルビランチ  
100g 2,000円 150g 2,800円 200g 3,500円
  - 黒毛和牛熟成カルビ&新鮮ホルモンランチ  
100g 1,800円 150g 2,600円 200g 3,300円
  - 新鮮ホルモンランチ  
100g 1,500円 150g 2,000円 200g 2,700円
  - 爽・盛岡冷麺 1,000円
- 歯ごたえ抜群の麺に、シャリシャリかき氷状にした出汁。  
～ミョウガのピクルスとすだちを添えて～



#### 爽・盛岡冷麺 1,000円

コシの強い盛岡冷麺がシャリシャリのかき氷状になった出汁と絡まりより歯ごたえを感じます。さらに、店で漬け込んだミョウガのピクルスとすだちを丸々1個分加え、爽快さをアップ。これからの季節にはたまらない一品に仕上がりました。

**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くせいにくやきにく やきにくにいこいいち)  
〒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)・火曜定休 TEL 0120-44-8603 (受付時間 13:00～18:00)  
店舗URL <https://yakiniku221.jp/>

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](mailto: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