

新メニュー、和牛タンチャーシュー入り石焼きビビンバ。 ランチ限定6食販売開始。

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2020年3月2日（月）よりとろける和牛タンチャーシューが入った特製石焼きビビンバの販売を開始します。6杯限定の特別メニュー、贅沢ビビンバです。

違いがわかる。未經産のメス牛を扱う焼肉屋の石焼きビビンバ

京都河原町今出川にある焼肉屋、A4 黒毛和牛熟成肉焼肉 Yakiniku221 ではA4 ランク黒毛和牛の未經産のメス牛のみを扱っています。もっとも人気のある商品の1つが『和牛タン』。この和牛タンをリーズナブルに楽しめるメニューが出来ました。石焼きビビンバのアクセントにチャーシューにした和牛タンをトッピング。これまでに無かった贅沢で食べごたえのある石焼きビビンバの登場です。



限定6杯 特製石焼きビビンバ スープ付き
1,300円（税別）

熱々の石器に盛られた具材、ご飯・卵黄・ヤンニョム（ヤンニン）がナムルに絡まって香ばしい香りと共に口元に飛び込めます。アクセントは和牛タンチャーシュー。贅沢ビビンバです。

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くせいにくやきにく 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 ランチ 11時～14時（L.O13時30分） デイナー 17時～23時（L.O 22時30分）

定休日 火曜定休（ランチは火・水曜休み） TEL 0120-44-8603（受付時間 13:00～18:00）

店舗 URL <https://yakiniku221.jp/>

A4
黒毛
和牛
熟成
肉焼
肉
221

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