

報道関係者各位

2015年3月26日  
株式会社 大庄

## 今夜は、気取らず、おしゃれに、かっこよく。とにかく、がっつり“肉”を食す！ 「神田の肉バル RUMP CAP」(ランプキャップ)

東京・千代田区神田に4月15日開店。

看板メニューは、牛1頭から僅かに4kg程の超希少部位「RUMP CAP」ステーキ

「庄や」「やるき茶屋」「日本海庄や」など全国約780店舗の大衆割烹料理店をチェーン展開する株式会社大庄（本社：東京都大田区、代表取締役社長 平了寿、資本金：86億2,600万円）では、来る4月15日（水）、東京都千代田区神田に、牛肉の超希少部位ステーキなどを看板メニューとする、「庄やグループ」として初の本格的な肉バル、「神田の肉バル RUMP CAP」（ランプキャップ）を開店します。



ビーランプキャップ 約180g～ 1,450円～

「神田の肉バル RUMP CAP」は、その店名にもある牛1頭から僅か4kg程しかとれない超希少部位「ランプキャップ」はじめ、「アウトサイドスカート（ハラミ）」「フラップミート（カインノミ）」「T ボーンビーフ」「ビーフハツ（数量限定）」などのオリジナル肉料理をリーズナブルな価格で提供します。

「ランプキャップ」は、牛のお尻の上の部分。適度な霜降りの甘さと赤身の旨味が合わさったやわらかいお肉で、牛の尾骨になぞらえてエイチボーンとも呼ばれます。焼き肉店などでは、この名称が転じて「イチボ」とも言われています。

カウンター席に囲まれたアイランド型のチャコール・グリルを舞台にプロが魅せる本格炭火焼きステーキを、気軽に、おしゃれに、“がっつり”味わえる、“肉”好きのための本格的肉バルです。

ドリンクメニューは「肉」をより美味しく食べる」ために厳選した品揃え。

日本一美味しいといわれる注ぎ方で提供する「アサヒスーパードライ」、新体験の氷点下ハイボール「フリージングハイボール」、肉料理にお薦め厳選のワインは常時20種以上を揃えます。



「神田の肉バル RUMP CAP」の空間コンセプトは、「ライブ&ラフ・カジュアル」。店頭立つと、“RUMP CAP”の文字とそれを象徴する後ろ姿の牛のサインが出迎えます。全面ガラス張りの店頭からは、塊肉を豪快に焼くシェフや、本物さながらの巨大な牛の塊肉のオブジェを吊り下げたウィンドウなどが見ることができ「ライブ感満点」の演出が、道行く人の食欲と好奇心を誘います。しかも、肉好きの男性・女性の誰にも気軽に立ち寄ってもらえるよう、気取らず、ラフな雰囲気の内店は、食事だけでなく大人が集ってお酒を飲むことのできるバルの空間を演出しています。

メニューの最大の特徴は、超希少部位のランプキャップ。さらに、アウトサイドスカート（ハラミ）、サーロイン、フラップミート（カイノミ）などの部位も品揃えし、それぞれ、180g、230g、460gとお好みでのオーダーを可能としています。敢えて熟成肉は使わず、肉本来の旨みをストレートに味わっていただきます。これらに加え、ビーフハツ炙り（数量限定）やTボーンビーフなど“がつつり”肉を食べたい肉好きに魅力的なメニューの数々を用意しています。



ビーフサーロイン 約180g～ 1,650円～

「神田の肉バル RUMP CAP」はJR 神田駅南口徒歩0分の立地で、神田駅周辺は港区新橋駅と並び称されるサラリーマンの街です。バルの気軽さでぶらりと一人で、同僚や先輩・後輩と二人で、職場仲間のグループでワイワイと賑やかに。また、仕事を離れての気のおけない仲間、大切なパートナーとの食事、女性同士のグループやパーティーでなど、どんなシチュエーションでも、しっかり食べて、しっかり飲める、そんな本格的肉バルです。

すべてにおいて本格・厳選・希少にこだわりつつも気軽に立ち寄れるラフ・カジュアルな雰囲気とフレンドリーなスタッフ、そしてそんな料理とお酒と空間を“がつつり”楽しんでいただけるリーズナブルな価格設定でお客様をお迎えします。

#### 【RUMP CAP (ランプキャップ) 概要】

店名 「神田の肉バル RUMP CAP」(ランプキャップ)

オープン 2015年4月15日(水)

所在地 〒101-0044 東京都千代田区鍛冶町2-13-10

Tel. 03-3257-4490 / Fax.03-3257-4491

営業時間 11:30～23:00(予定)

定休日 日曜(予定)

面積 41坪(1階、2階合わせての総坪数)

客席数 1階：カウンター9席・テーブル16席 2階：テーブル40席 合計65席

メニュー フード：ビーフランプキャップ、Tボーンビーフ、ビーフフラップミート、ビーフサーロイン 他

自家製ピクルス、肉まみれ牛すじココット、ハバネロバツファローチキンウィング 他

ドリンク：スーパードライエクストラコールド、エクストラモヒート(ほかカクテル各種)、

フリージングハイボール、シャサーニュ・モンラッシェ(ほかワイン各種) 他

平均予算 デイナー：料理・ドリンク合わせて4,000円(想定客単価)

#### 【株式会社大庄について】 (ホームページURL <http://www.daisy.co.jp/>)

株式会社大庄(所在地：東京都大田区、代表取締役社長 平了寿)は、「ハイ!よろこんで」を合言葉に、「庄や」「やるき茶屋」「日本海庄や」など大衆割烹料理店を全国約780店舗チェーン展開(庄やグループ)しています。

その他の業態として漁師料理専門店「大庄水産」、大衆割烹「呑兵衛」「鮮乃庄」、しゃぶしゃぶ「大和路」、欧州料理「マ・メゾン」、カラオケ「歌うんだ村」、カフェ&ベーカリー「MIYABI CAFE」、千葉県館山自動車道の市原サービスエリアにおける総合レストラン業などを展開しております。また、フランチャイズ契約加入のフランチャイジーに対し、経営指導や各種食材の卸売販売を行っております。

#### <この件に関するお問合せ先>



株式会社大庄 広報室 担当 亀田  
東京都大田区大森北1-1-10 大森シティビル  
TEL: 03-5764-2270 FAX: 03-5764-2274  
e-mail: [kameda@daisy.co.jp](mailto:kameda@daisy.co.jp)

