

その名も"トマホークステーキ"! 新名物引っ揚げ、2016年3月15日(火) 熟成牛ステーキ専門店「Gottie's BEEF (ゴッチーズビーフ)」が銀座に初出店!

熟成牛ステーキ専門店「Gottie's BEEF (ゴッチーズビーフ)」(運営:株式会社ゴリップ、京都本社、代表取締役 勝山昭)は、2016年3月15日(火)「Gottie's BEEF 銀座 Velvia 館」をグランドオープン致します。ゴッチーズビーフは、「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た「赤身の旨味」がたっぷり詰まったこだわりの熟成牛を提供。アメリカ・シカゴ産の上質なブラックアンガス牛をドライエイジングした、ゴッチーズビーフの新名物、骨付き「トマホークステーキ」などの新メニューも登場!

【CONCEPT】

《ビーフは一日にして成らず。約40日間じっくり熟成させた「ごちそうステーキ」》

Gottie's BEEF (ゴッチーズビーフ)は、「TIME is YUMMY~ごちそうの時間~」をコンセプトに、ドライエイジングという製法を用いて約40日間じっくり時間をかけた「赤身の旨味」がたっぷり詰まったこだわりの熟成牛をミドルプライスで提供します。塊肉のまま豪快に焼き上げた「ごついステーキ」をみんなでシェアして食べるのがゴッチーズビーフ流。

【FOOD】

《新・名物ステーキ登場! その名も「トマホークステーキ」》

使用するのアメリカ・シカゴ産の上質なブラックアンガス牛にドライエイジングを施した、**骨付きリブローズ**。

トマホークステーキは、**その名のとおり「斧」**を連想させる豪快なフォルムの骨付き塊肉。

これをじっくりと丁寧に焼き上げ、肉の旨みを最大限に引き出すミディアムレアの状態を提供。見た目の豪快さからは想像もできないような、驚きの柔らかさと旨みを堪能していただけます。



もちろんサイドメニューにだってこだわります。

ステーキの焼き上がりを待つには、新メニュー「生」ムール貝の白ワイン蒸しがおススメ。手付かずの自然が多く残るカナダの南東に浮かぶ小さな島「ソルトスプリングアイランド」から空輸した、ブランド品「MUSSELS™」を使用。一切加工・冷凍していない「生」のムール貝は、ふっくらと肉厚で濃厚なコクと甘みみを味わっていただけます。



また、チーズの王様と呼ばれる「パルミジャーノ・レッジャーノ」をふんだんに使ったリゾットは、スタッフが一つ一つお客様の目の前で仕上げます。熱々のリゾットを乗せることで溶け始める「パルミジャーノ・レッジャーノ」は香り高く、たっぷりステーキを召し上がった後でも再び食欲を掻き立ててくれます。

《毎日 20 食限定！ゴッチーズ名物 1,000 円の熟成牛ステーキランチは 200g の大ボリュームで提供》

Gottie's BEEF 銀座 Velvia 館では、ランチメニューも一新！本格的な熟成牛ステーキをお手軽に楽しめると、各地で行列ができるほどの人気を博したゴッチーズビーフ名物のランチメニューをさらに美味しくお得に提供いたします！ランチの目玉は、「熟成牛サーブステーキランチ（20 食限定）」1,000 円（+税）と「熟成牛ハンバーグランチ」820 円（+税）。それぞれ 200g とボリュームたっぷりでお昼からガッツリ肉ランチを楽しんでいただけます。また、自家製の極太ソーセージ（280 円+税）とのコンボもおススメ。他にも、牛スジじっくり煮込んだ特性のデミグラスソースたっぷりの「ピフカツ」や「タンドリーチキン」「ポークジンジャーソテー」など、嬉しい洋食屋の定番も揃え、何度来ても飽きさせない豊富なメニューを取り揃えております。



【SPACE】

《ごちそうの時間を演出するアソビ心いっぱいの贅沢空間》

店内はニューヨークのステーキハウスをイメージしたおしゃれな雰囲気。入り口には、誰もが目を惹く肉のショーケースが置かれ、ゴッチーズビーフこだわりの厳選部位がお客様をお迎えます。

【LOCATION】

《銀座初出店！銀座並木通りに面した上質空間『銀座ベルビア館』で楽しむ、ちょっと大人なゴッチーズ》

銀座並木通りに面した“大人のカップルが楽しめる上質な空間”がコンセプトのファッションビル『銀座ベルビア館』。東京メトロ「銀座駅」から徒歩 3 分、「銀座一丁目」から徒歩 1 分、JR「有楽町駅」から徒歩 4 分とアクセス良好。周辺には有名ブランドやショップの他オフィスビルも多数立ち並び、ショッピングを楽しむ買物客や観光客はもちろんのこと、普段使いのビジネスマンの方々にも本格的な熟成牛ステーキとハンバーグをランチからディナーまでお手軽に楽しんでいただけます。

◆基本情報

店 舗 名：熟成牛ステーキ専門店 Gottie's BEEF（ゴッチーズビーフ）銀座 Velvia 館

住 所：〒104-0061 東京都中央区銀座 2-4-6 銀座 Velvia 館 7F

アクセス：東京メトロ「銀座駅」から徒歩 3 分、東京メトロ「銀座一丁目」から徒歩 1 分、J R「有楽町駅」中央口から徒歩 4 分

T E L：03-3567-0120

営業時間：ランチ 11:30～15:00 (LO14:30)

ディナー【平日】18:00～23:00 (LO22:30)、【土日祝】17:00～23:00 (LO22:30)

席 数：64 席

客 単 価：4500 円

◆熟成牛ステーキ専門店「Gottie's BEEF（ゴッチーズビーフ）」について <http://gotties-beef.com>

Gottie's BEEF（ゴッチーズビーフ）は、「TIME is YUMMY～ごちそうの時間～」をコンセプトに、ドライエイジングという製法を用いて約 40 日間じっくり時間をかけた「赤身の旨味」がたっぷり詰まったこだわりの熟成牛をミドルプライスで提供します。塊肉のまま豪快に焼き上げた「ごついステーキ」をみんなでシェアして食べるのがゴッチーズビーフ流。現在、東京・京都・大阪・名古屋・滋賀・兵庫・仙台に 13 店舗を展開。FC パートナーも積極的に募集中。

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 金栄鶴（キム・ヨンハ）y.kim@golip-holdings.com

谷村昌樹 masaki@golip-holdings.com

