



## Press Release

報道関係者各位

2020年3月6日

**GIRAUD**

ジローレストランシステム株式会社

# 食べ応え満点の厚切り肉サンドが楽しめる 新業態「ミートサンドハウス by TEXAS KING STEAK」 3/18(水)イオンモール和歌山フードコートに NEW オープン！

株式会社ジロープランニングサービス（渋谷区 代表取締役社長 佐藤治彦）は、新業態「ミートサンドハウス by TEXAS KING STEAK」を、2020年3月18日（水）に、イオンモール和歌山 3F フードコートにオープンいたします。

※株式会社ジロープランニングサービスは、ジローレストランシステム株式会社の子会社です



トッピングで自分好みのミートサンドにカスタマイズ！

「ミートサンドハウス by TEXAS KING STEAK」は、株式会社ジロープランニングサービスが運営する鉄板焼ステーキ「テキサスキングステーキ」の派生業態として生まれた新ブランドで、お肉のボリューム感はそのまま、カジュアルに楽しめるミートサンド専門店としてオープンいたします。

メニューは、お肉の旨みを存分に味わえるシンプルなミートサンド「プレーン」をはじめ、テキサス州の都市をメニュー名にした「ダラス」「ヒューストン」など、ボリューム満点のミートサンドが自慢です。ミートサンドは、オーダーを受けてから鉄板で焼き、トーストしたパンにサンド。出来立てアツアツをお召し上がりいただけます。お肉のサイズやトッピングもいろいろ選べるので、自分好みにカスタマイズしてお楽しみください。

### 【オープン特典】

内容：「サンドイッチ全品 本体価格より 100円引き」

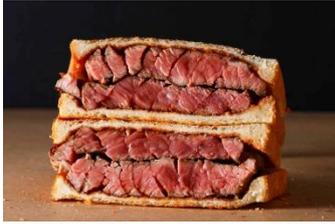
期間：2020年3月18日(水)～3月31日(火)予定





【メニュー】※表示価格は税抜です

＜お肉のグラム＞レギュラー110g、ラージ160g、スーパーラージ210g



「プレーン」

(レギュラー¥800/ラージ¥1,080/スーパーラージ¥1,360)

お肉の旨みを存分に味わえるシンプルなミートサンド。  
トッピングで自分好みのサンドイッチにカスタマイズすることも可能です。

※写真はスーパーラージサイズです



「ダラス」

(レギュラー¥1,290/ラージ¥1,570/スーパーラージ¥1,850)

コールスロー、キャロットマリネ、ケール、カリカリポテト、ゴーダチーズ、パルマ産パンチェッタ、全てのトッピングが入ったスペシャルミートサンド。

※写真はレギュラーサイズです



「ヒューストン」

(レギュラー¥1,110/ラージ¥1,390/スーパーラージ¥1,670)

カリカリポテト、ゴーダチーズ、パルマ産パンチェッタが入ったミートサンド。

※写真はレギュラーサイズです



「オースティン」

(レギュラー¥1,040/ラージ¥1,320/スーパーラージ¥1,600)

ケール、カリカリポテト、ゴーダチーズが入ったミートサンド。

※写真はレギュラーサイズです



「サンアントニオ」

(レギュラー¥980/ラージ¥1,260/スーパーラージ¥1,540)

コールスロー、キャロットマリネ、ケールが入ったミートサンド。

※写真はレギュラーサイズです

【店舗情報】

店舗名：ミートサンドハウス by TEXAS KING STEAK イオンモール和歌山店  
住所：和歌山県和歌山市中字楠谷 573 イオンモール和歌山 3F フードコート  
電話番号：073-488-5424  
営業時間：10：00～21：00 (L.O. 20：30) 座席数：施設共有

【会社概要】

会社名：株式会社ジロープランニングサービス/所在地：東京都渋谷区渋谷 2-12-24 東建長井ビ 4F  
代表番号：03-3409-0654/URL：https://www.giraud.co.jp/planning/  
代表者：代表取締役社長 佐藤治彦/創業：1996年12月10日/設立：2005年7月1日  
資本金：9000万/事業内容：まぐろ丼を中心とした海鮮丼専門店 「まぐろ市場」 「いなせ庵」等のチェーン事業の開発・運営

【問い合わせ先】ジローレストランシステム(株) 担当：松本・長浜谷 (ナガハマヤ)

TEL：03-6418-5217 FAX：03-6418-5644

MAIL：k\_matsumoto@giraud.co.jp / s\_nagahamaya@giraud.co.jp