

会員ニュース

ニューズ!

焼肉屋の肉ランチ!!

和牛焼肉 三階松

ランチ営業を始めました!!



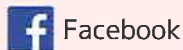
ランチメニューの『和牛まぶし』(1,099円+税)

当店は、「和牛」の旨さをもっと手軽に味わっていたきたいと思い、ランチ営業を始めました。

メニューは「和牛まぶし」。これは石焼鍋を使ってお肉をジュージュー焼きながら見て美味しい、食べて美味しいと五感をすべて使ってお楽しみいただけます。なお、月替わりランチもご用意しています。

肉は主に愛知県のブランド和牛「みかわ牛」を使用。食べた時の香り、噛んだ時のあふれる肉汁は、良質な和牛の特徴です。

SNSでおトクな情報配信中!!



Facebook

@hdycp425



Instagram

@sangaimatsu



良い肉には「塩」!!

肉本来の旨味を生かすには「塩」が1番です。タレの主張が強すぎると肉の味がぼやけてしまいます。

和牛まぶしもはじめは「塩」で食べていただき、残り半分は「少量のタレ」を入れて食べると肉の旨さを再確認できます。このタレもお肉によく合うタレを厳選しているので、「和牛」本来のおいしさがさらにおいしく引き立てられ、二度おいしく食べることができます。

読者の方へメッセージ

和牛まぶしは、肉の量を2倍にする肉増し(300円)もできます。究極の肉好きの方におススメです。

また、スタンプカードも導入しました。ランチを1回食べるとポイントが1個貯まり、16個貯めると当店リピート率No.1の「8時間煮込んだとろとろテールスープ」をディナーでお食事される時にプレゼントさせていただきます。

店内は昨年2月に改装して、個室やカウンターもできましたので、おひとりでも団体でもお気軽にご利用ください。



【事業所情報】

店舗名：和牛焼肉 三階松 (松下精肉店)

所在地：蒲郡市港町 9-9

代表者：松下 行雄

電話番号：0533-67-0129

営業時間：(昼) 11:30 ~ 14:00 ※火・水・木曜のみ
(夜) 17:00 ~ 22:00

定休日：月曜日 (祝日営業)

ホームページ：http://www.sangaimatsu.com/