

上野・新宿など都内を中心に10店舗展開する黒毛和牛を思う存分味わえるお店「土古里」が埼玉に初進

『和牛焼肉 土古里(とこり) 草加店』 3月29日(木)埼玉県草加市に新規オープン

関東を中心に居酒屋・レストラン150店舗を運営する㈱ラムラ(飲食経営、代表取締役社長:村川明、本社:東京都中央区)は、2018年3月29日(木)、『和牛焼肉 土古里 草加店』を新規オープンいたします。焼肉業態としては12店舗目のオープンとなります。



A4以上の黒毛和牛を一頭買いくる事で高品質な本格焼肉を提案。国産食材・自家製米と共に個室でゆっくりとお楽しみ頂けます。



厳しい基準を満たした自慢の黒毛和牛ユッケ。濃厚な奥久慈卵と特製のたれ肉の旨味を引き立てます。口の中でとろけるような柔らかな肉質



スンドゥブ、チャプチェ、石焼ビビンバなどの韓国料理やおつまみも豊富に取り揃えています。

◎店舗の特徴

『和牛焼肉 土古里 草加店』は、主にA4ランク以上の黒毛和牛や希少な短角和牛、韓国料理などを幅広く取り揃えている焼肉店です。月齢30ヶ月以上のこだわりの黒毛和牛をはじめ、保健所認可のユッケ、毎日自家精米する美味しい登米産の“ひとめぼれ”にこだわったお米が自慢です。

お肉は一頭買いをしているので、各部位を様々なお料理でお召し上がり頂けます。薄切り肉のお肉をさっと炙り、奥久慈卵の濃厚な卵黄に付けてお召し上がり頂く焼きすきや約2週間かけて熟成している熟成肉など多彩なお料理の数々をご用意しております。

ご宴会やご家族のお集まりにおすすめのプラン、食べ放題メニューを多数をご用意しております。プライベートシーンからビジネスシーンまで、用途に合わせて幅広くご利用頂けます。

仕切りのある落ち着いた空間で至福のひと時をお過ごし下さいませ。

■こだわりの和牛

・黒毛和牛<月齢30ヶ月以上の未経産雌牛>

土古里の黒毛和牛は月齢30ヶ月以上の雌牛に限定。雄牛と比べ、雌牛の肉質はきめが細かく、とろけるような柔らかな食感が特徴です。

・北海道十勝短角和牛<国産・道産飼育100%天然湧水で飼育>

短角牛の赤身肉には旨味成分のアミノ酸が多く、味や風味は絶品。短角牛の肉は霜降りになりにくい赤身肉で、黒毛和牛に比べ脂分が少なく、カロリーも低いため、健康志向の方や脂っこい牛肉が苦手の方にもお勧めです。

■仕入は一頭買い・一貫流通

一頭買いたった黒毛和牛を整形、調理まで、責任を持って一貫流通しております。美味しいことはもちろん、安全なお肉をご提供し、皆様に安心して食べていただくこともまた土古里の大きなこだわりなのです。

■安心安全なお米「お米が美味しい」

自社契約ほ場からの特別栽培米/節減対象農業/5割減(当社比)/化学肥料/5割減(当社比、窒素成分)宮城県登米市産「ひとめぼれ」登米の豊かな土壌で育まれた環境にも優しいお米を使用しております。

【オープニング記念フェア開催】

オープンを記念致しまして、「食べ放題300円引」を4月末まで実施致します。

食べ放題価格¥3,480→¥3,180

¥3,980→¥3,680

¥6,200→¥5,900

また、小学生は半額、小学生未満は無料でご利用頂けます。

飲み放題もお付けできますので、これからの季節にピッタリです。

<本件に関するお問い合わせ>

株式会社ラムラ 〒103-0011 東京都中央区日本橋大伝馬町10-8 タキトビル4F

<http://www.ramla.net/>

営業企画室 担当:松丸政義(マツマルマサヨシ)

E-mail: matsumaru-m@ramla.co.jp TEL: 03-3661-3572(平日10時~18時)