

# 最強コスパ!霜降り黒毛和牛&黒豚&牛タンが 180 分間 食べ放題 4,990 円!! 米と鶏 長屋のじろちょう 有楽町店

~ プチ贅沢な宴会・忘年会に最適! 〆には魚沼産コシヒカリの土鍋ご飯も楽しめる ~

株式会社 Globridge (グロブリッジ、本社:東京都港区赤坂、代表取締役:大塚 誠)が運営する、『米と鶏 長屋のじろちょう』有楽町店は 2017 年 10 月 18 日(水)~、新食べ放題コースの提供を開始いたします。



### ■霜降り黒毛和牛&黒豚&牛タンが、しゃぶしゃぶ&すき焼きで 180 分(3 時間)食べ放題 4,990 円(税抜)

国産の霜降り黒毛和牛・鹿児島産黒豚・牛タンが、1 度にしゃぶしゃぶ&すき焼きでお楽しみいただける、新コースをスタートいたします。食べ放題でお召し上がりいただけるのは3種の肉に加えて、季節の野菜、当店自慢の「魚沼産コシヒカリの土鍋ご飯」がお楽しみいただけます。たっぷり180分間、食べ放題で思う存分、お召し上がりください。

《 しゃぶしゃぶ・すき焼き "新"食べ放題コース 概要 》

食材ラインアップ: ①国産 霜降り黒毛和牛 ②鹿児島産 黒豚 ③牛タン

季節の野菜、魚沼産コシヒカリの土鍋ご飯、生卵・温泉卵

召し上がり方: しゃぶしゃぶ、すき焼き 料金:4,990 円(税抜)、飲み放題付き 5,990 円(税抜) 提供日時:営業時間内 180 分 (3 時間)

※ラストオーダー30 分前。 ※12 月は 120 分(2 時間)となります。

### 適度にサシが入った"A3 ランクの国産黒毛和牛"

肉質が柔らかく適度なサシが入った黒毛和牛は、飽きることなくいくらでもお召し上がりいただけます。2 つに仕切られた鍋で、一度にしゃぶしゃぶ・すき焼きができますので、しゃぶしゃぶ派の方と、すき焼き派の方が同時にお楽しみいただけます。

しゃぶしゃぶでは、シンプルにお肉の味・質をさっぱりとお 召し上がりください。対してすき焼きは、関東風の甘めの割 り下とコクのある卵で、濃厚な味わいをお楽しみいただけま す。飽きることなく存分に、食べ放題をご満喫いただけるこ と間違いありません。





### 旨みたっぷりの鹿児島産"黒豚"

肥育・出荷までを一元管理し、愛情たっぷりに育てられた鹿 児島県産ブランド豚、六白黒豚。

タンパク質, ビタミン B 群が豊富な黒豚は、うま味成分であるアミノ酸を多く含んでいます。筋繊維が細いため、歯切れがよく、柔らかい肉質が特徴です。

# しゃぶしゃぶ・すき焼きでは珍しい"牛タン"

しゃぶしゃぶ・すき焼き用に特別に薄~くスライスした牛タン。新感覚の食感が楽しい牛タンを、しゃぶしゃぶ・すき焼きでお試しください。

# 魚沼産コシヒカリの"土鍋ご飯"

品質や炊き方にもこだわった、『米と鶏 長屋のじろちょう』の人 気メニューである、土鍋ご飯も食べ放題メニューに含まれてい ます。

新コースで提供する土鍋ご飯は、「特 A」米である「魚沼産コシ ヒカリ」。

白米本来の旨味をお楽しみいただける"土鍋"で炊いたご飯は、米粒が際立ち、お米本来のしっかりとした、甘味と旨みを感じられます。

お客様毎に炊き上げる、最高ランクの「魚沼産コシヒカリの土鍋ご飯」を心ゆくまでご堪能ください。



# 裏技! 〆には"全部乗せ3種の肉丼"

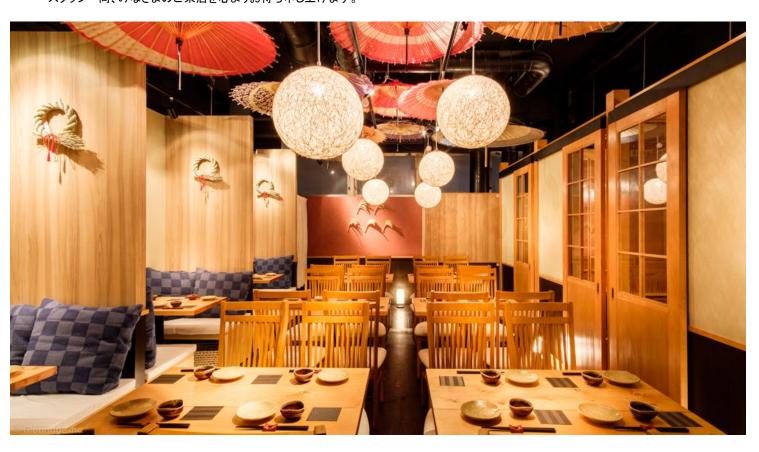
しゃぶしゃぶ・すき焼きを十分にお召し上がりいただいた最後には、"全部乗せ3種の肉丼"で、新コースを余すところなく、お召し上がりください。

### <u>当店のおすすめ</u>

- 1, 黒毛和牛&野菜、豆腐 ⇒ すき焼き
- 2, 黒豚&牛タン ⇒ しゃぶしゃぶ
- 3, さらに、温泉卵を ON!

食べ放題 新コースの〆には、お客様オリジナルの"カスタム丼"をお楽しみください。

随所にお米のデコレーションを飾った和テイストのインテリア。オープンスペースには、色とりどりの番傘が天井一面を鮮やかに飾 っています。その他に、50名様までご利用いただける座敷席をご用意しておりますので、忘年会のご利用にも最適です。 スタッフ一同、みなさまのご来店を心よりお待ち申し上げます。



### 店舗概要

■店舗名 : 『米と鶏 長屋のじろちょう』有楽町店

 $: \ https://tabelog.com/tokyo/A1301/A130102/13176975/\\$ URL ■所在地 : 東京都千代田区有楽町 1-2-11 OrchidSquare B1F

■電話番号 : 050-5589-4520

■営業時間 : 月~金 16:00~23:30、土日、祝前日 14:00~23:30 (フード Lo.22:30、ドリンク Lo.23:00)

■席数 : 120 席

■定休日 : 年中無休(年末年始を除く)

■店舗面積 : 42 坪

株式会社 Globridge では、各店舗が‴お客様のニーズに応じて独自のサービスを提供する‴=「SCM(Store Change Management)」 を推進しています。また、経営理念として「企業家輩出」、事業の目的に「食業維新」を掲げ、安全で安心な食材を美味しく提供する ことを目指しています。

## <株式会社 Globridge 会社概要>

: 株式会社 Globridge (グロブリッジ) ■会社名

■所在地 : 東京都港区赤坂3丁目11番3号 赤坂中川ビルディング2階

■電話番号 : 03-6277-8475

■代表者 : 代表取締役 大塚 誠

■事業内容 : 飲食店の経営、コンサルティング、プロデュース

: 東京・埼玉・神奈川・大阪・京都・兵庫 計 69 店舗(2017 年 9 月 1 日時点) ■店舗数

: 2008年9月 ■設立

■URL : http://www.globridge.co.jp/

