

黒毛和牛だけのとろける食感!?焼肉燈火からボリューム満点高コスパな新メニュー『黒毛和牛壺漬けカルビランチ』が4月24日(月)登場！



2023年04月24日（月）

ライフフード株式会社（所在地：[奈良県奈良市高天市町15-1](#)

ライフ21ビル／代表：三木寛之）が運営する焼肉燈火（奈良市油阪地方町6-4京ろまんビル1F）

では、新メニュー「黒毛和牛壺漬けカルビランチ」の提供を[2023年4月24日（月）](#)

より開始いたします。

◆『黒毛和牛壺漬けカルビランチ』商品概要

○価格：1,700円(税込)

○セット内容：【ご飯・本日の小鉢2種・季節の焼き野菜・スープ付き】

◆「壺漬けカルビ」素材へのこだわり

メインの壺漬けカルビには、旨味が濃く、タレの味わいに負けない「黒毛和牛中落ちカルビ」を使用。

黒毛和牛と外国産牛肉の大きな違いは、舌触りと鼻に抜ける香りです。
一般的な中落ちカルビのワイルドなイメージを書き換える、繊細なサシ・スジっぽさのない柔らかな肉質と臭みのない脂の香ばしさが、当店の黒毛和牛ではお楽しみいただけます。

そのまま食べても十分な美味しさですが、カットにも工夫を重ね、噛むのに力が要らない、まるで自然と溶けていくような舌触りを実現しました。

燈火特製のタレに漬け込むことで、お肉は一層甘みと柔らかさを増し、香ばしくとろけるような旨味と脂の甘みが広がる、必食の逸品に仕上がりました。

◆提供開始記念・Web限定割引

4月24日(月)

からの提供開始を記念して、同日11:30のオープンより、「黒毛和牛壺漬けカルビランチ」を一日5食限定1200円でご提供いたします！（通常1700円）

《キャンペーン概要》

○期間：4月24日(月) ～5月2日(火)

○販売方法：先着順(1日5食分まで)

○ご利用方法：ご注文時に「限定割引を利用したい」とスタッフまでお伝えください

◆焼肉燈火とは

JR奈良駅より徒歩3分の焼肉専門店。ミシュラン掲載歴を持つ「和牛ステーキ関」の姉妹店として2020年に誕生しました。

おひとり様専用席・個室・半個室も備えたモダンで落ち着きある空間と、お洋服に匂いの付きづらい全席無煙ロースターを完備しており、お祝い事やデート、接待にも最適な空間をご提供します。

店外からも目を引く、入口すぐの専用ショーケースは、思わず目が奪われるような美しい黒毛和牛ブロックが陳列され、これから提供される食事への期待感を演出します。

「焼く、食べる」。究極にシンプルな食事である焼肉の美味しさを引き出すものは、素材だけでなく調理人の腕であるという考えのもと、経験から導き出された技術でお肉を取り扱っております。

ぜひ当店のこだわりをご体感ください。

《店舗情報》

○店舗名：焼肉燈火

○住所：奈良県奈良市油阪地方町6-4京ろまんビル1階

○営業時間：11:30～14:30(L.O. 14:00)／17:00～21:30(L.O. 21:00)

○定休日：毎週水曜日

○問い合わせ：0742-24-0055

○WEB予約：<https://r.gnavi.co.jp/kbu2700/>

○公式SNS : https://www.instagram.com/yakiniku_touka_/?igshid=YmMyMTA2M2Y%3D

Generated by ふれりりプレスリリース

<https://www.prerele.com>