

山形県産雪降り和牛一頭買いの  
「焼肉たれ屋」だから出来るこの味・この価格!

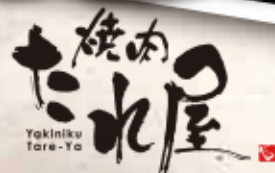
# 牛骨らーめん 牛骨つけ麺誕生!!

ランチ限定の  
コラーゲン  
たっぷり

## 「雪降り和牛」を使った究極の牛骨らーめん/牛骨つけ麺

都内でも数店しか扱ってない「雪降り和牛」。そのブランド牛を一頭買いしている当店だからこそ出来る、牛骨らーめんがついに完成しました。丹念に18時間煮込んで完成した「雪降り和牛」牛骨スープは、雪のように白く白濁しており、コラーゲンたっぷり。そのスープをトッピングとして使用する牛ネック肉チャーシューのタレで割り、中細の中華麺でさらりと味わう。さらにスープの味を堪能して頂くため、ポン酢ジュレ、トマトダレ、チーズソルトの3種類の特製だれをご用意致しました。この特製だれで味変えを楽しんで頂くほか、麺完食後、スープにライス、トマトダレ、チーズソルトを加えて頂くとなんとイタリアン風リゾットに大変身! また人気のつけ麺は濃厚な牛骨スープにガツンと小麦の風味豊かな特製胚芽麺をつけて味わう夏にぴったりの一品。麺は300gとボリューム満点です。

ディナータイムは、これまで通り自慢の「雪降り和牛」とおかわり自由の巻き野菜(サンチュ、サニーレタス)と8種類の特製だれ。ミスジ・ザブトン等、一頭買いだからこそ味わえる希少部位も含め、味の違い、特製だれとの組み合わせの妙をお楽しみいただき、夏の元気をチャージしてください。

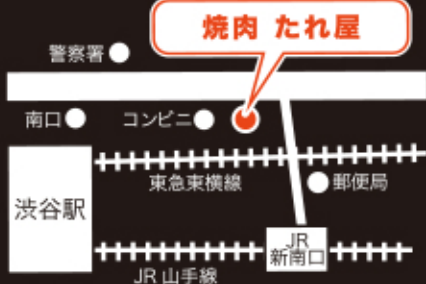


4月19日に渋谷にオープン致しました、「山形県産雪降り和牛をご賞味頂ける店」焼肉たれ屋。夜は上質なブランド和牛とその味わいに負けない種類の特製ダレとおかわり無料の巻き野菜(サンチュ、サニーレタス)を提供させて頂いて頂いておりますが、この度、雪降り和牛のコラーゲンを堪能できる「牛骨らーめん」、「牛骨つけ麺」をランチ限定でスタートしました。にわかに行きの兆しをみせる牛骨らーめんを当店流にアレンジしました。是非一度ご賞味下さい。

焼肉たれ屋 店主 佐野洋一

### 焼肉 たれ屋

住所:東京都渋谷区渋谷3-17-4 山口ビル1F  
アクセス:JR渋谷駅新南口より徒歩3分  
TEL:03-6418-4146  
営業時間:ランチ 11:00~15:00  
ディナー 17:00~0:00(LO23:30)  
定休日:なし  
坪席数:20坪・42席  
客単価:ランチ800円 ディナー3,500円



<http://ggyao.usen.com/0005041072/>

- メニュー(例)
- 牛骨らーめん 800円
  - 牛骨つけ麺 850円
  - 雪降り和牛ディナータイム 850円
- ※巻き野菜サンチュ、サニーレタス  
おかわり自由  
(ディナータイム)

[本件に関するお問い合わせ及び取材のお申し込みは、店主 佐野 までお願い致します。]

TEL : 03-6418-4146 URL : <http://ggyao.usen.com/0005041072/>