

哥利歐 謹製
特選但馬牛ステーキ弁当
販売のご案内



哥利歐
G O R I O

平素は格別のご高配を賜り、厚く御礼申し上げます。築地STEAK 哥利歐では、生産者の方々が心血を注いで育て上げた最高品質の純血統未經産但馬牛を使用した、炉窯炭焼サーロインステーキ弁当と赤身網焼弁当の販売を開始いたします。伝統ある「築地STEAK 哥利歐」の味をご家庭や社内でのお食事に是非ともご用命ください。

限定
10食 特選但馬牛 炉窯炭焼
サーロインステーキ弁当 10,000円(税抜)

哥利歐特製の炉窯で丁寧に焼き上げた純血統未經産但馬牛のサーロインをご用意しました。炭火の香ばしい薫りを纏った極上のステーキの味わいをまずはシンプルに塩胡椒のみでご賞味ください。また追加の塩胡椒とステーキと相性の良い自家製のソースをアクセントとしてお使いいただければまた違った味わいもお楽しみいただけます。<写真上>

限定
10食 特選但馬牛 赤身網焼弁当 6,500円(税抜)

哥利歐だけの厳選された純血統未經産但馬牛の赤身肉を少し厚めにスライスし、特製のたれにくぐらせてから焼き上げました。網焼きの香ばしさと純血統未經産牛ならではの最高の旨味、柔らかさをご堪能いただけます。特製だれと赤身肉の味わいはご飯との相性も抜群です。<写真下>

ご注文方法 前日までのお電話にてご予約を承ります。

受け渡し時間 11:30~20:00(原則、店舗での受け渡しをお願いしておりますが、その他ご要望があればお申しつけください。)

お支払い 商品受け渡しのご来店時にお支払いいただきます。