



厚切りでガッツリと肉本来の味を堪能できる『週五ステーキ』春の新商品！
肉好きに朗報！！約1.36kgの肉塊を食べるなら今！
「マンモス級の3ポンドメキシカンサーロインステーキ」

4月8日(金)より登場

～総重量1トンに達したら終了となるのでこの機会に急げ～

国内外で飲食事業を展開する株式会社KICHIRI(本社：渋谷区、代表取締役社長：平田 哲士)が運営する、ルクア大阪B2階「キッチン&マーケット」内の厚切りでガッツリと肉本来の味を堪能できる『週五ステーキ』は、2022年春の目玉となる“マンモス級の3ポンドメキシカンサーロインステーキ”を2022年4月8日(金)より期間限定で発売します。



本新メニューは、赤身の美味しさもしっかりと感じられる食べ応え抜群の美味しさで肉本来の味や肉肉しさを堪能できます。今回1トン分用意しており、1トン食べ尽くしたら終了する期間限定メニューです。

注文方法は簡単で、ハーフポンド、1ポンド、2ポンド、3ポンドからボリュームを選んで注文するだけです。メキシカンサーロインステーキは、脂がしつこく感じないため、初心者でも余裕で1ポンドを平らげることが可能です。3ポンドは約1.36kgで5,000円(税込5,500円)、2ポンドは約910gで3,880円(税込4,268円)とリーズナブルな価格なので1人でチャレンジしてもみんなでシェアしてもおすすめです。1ポンドは細身の女子でも食べきれ約450gで1,980円(税込2,178円)です。ソースはステーキと相性抜群のガーリックオニオンソースを用意。本醸造醤油をベースにすりおろした玉ねぎ・にんにくを加え、ローストガーリックでコク深く仕上げました。程よく効かせた粗挽きブラックペッパーの風味が食欲をそそります。その他、チーズや目玉焼きといったトッピングもプラス80円(税込88円)から可能なのでステーキと一緒に色々な味を楽しむことができます。

また注文の際は、メキシカンサーロインステーキにちなみプロレスゴングの「カーン！」という音を鳴り響かせる演出付き。ゴングを鳴り響かせ、プロレスするかのようにジューシーな肉厚ステーキと格闘してみたいかがでしょうか？総重量1トンに達したら終了となるのでこの機会に急いでチャレンジしてみてください。

-店舗概要-

店 名：週五ステーキ
住 所：ルクア大阪 キッチン&マーケット内
(大阪市北区梅田 3-1-3 地下2階)
営 業 時 間：11:00～23:00 (LO:22:00)
定 休 日：不定休(施設に準ずる)

マンモス級の
メキシカンサーロインステーキ
食べ尽くせ！

EAT TAG
MATCH
COME
CARNE
DE
MAMUT

マンモス V/S メキシカンサーロインステーキ

総重量 1t
マンモス級 1ポンド 1,980円
マンモス級 2ポンド 3,880円
マンモス級 3ポンド 5,000円

4/8～★ 週五ステーキアリーナ

期間限定！無くなり次第終了

<本件に関するお問い合わせ>

株式会社KICHIRI 広報：松永 TEL：03-5466-3456 / e-mail：press@kichiri.co.jp