

News Release

報道関係各位

2016年2月2日

チョコレート×ステーキ！ほんとにおいしいの!?

「チョコソースで食べるプレミアムステーキ」

2/6(月)～2/18(土)THE DAD BOD 品川店にて期間限定で提供～

- ★バレンタインシーズンだけの期間限定商品。
- ★「ほんとにおいしいのか?」というビジュアル。
- ★希少価値の高いプレミアムビーフ「宮崎県産齋藤牛」のランプを使用。



※画像はイメージです。

株式会社コロワイドのグループ会社である株式会社コロワイドMD（本社：神奈川県横浜市、代表取締役社長：高橋 尚也）は、運営業態である「THE DAD BOD品川店」にて、2017年2月6日に「チョコソースで食べるプレミアムステーキ」の提供を開始します。ステーキには、希少性の高い宮崎県産齋藤牛のランプを使用。お肉とバレンタインデーをとことん楽しんで頂くための期間限定メニューです。

■「チョコソースで食べるプレミアムステーキ」概要



内 容：宮崎県産「齋藤牛」ランプを使用。

お肉をグリルした後にデミグラスとチョコをミックスしたコクのあるソースをかけ、さらに、削ったチョコレートをかけて完成です。

価 格：200g 4,900円（税抜）

1Pound 9,800円（税抜）

実施期間：2017年2月6日（月）～2017年2月18日（土）

店 舗：THE DAD BOD 品川店（東京都港区港南 1-8-15 Wビル 2F）

営業時間：【月～金曜】 ランチ 11:30～14:30、ディナー16:00～23:30

【土曜】 ディナー15:00～23:30

定休日：日曜・祝日

備 考：宮崎県産「齋藤牛」ステーキは、「炭焼きで食べるグリルステーキ」

（200g 4,900円税抜 / 1pound 9,800円税抜）も提供いたします。

～本件に関するお問い合わせ先～

（イベント運営・会場に関するお問合せ）株式会社コロワイドMD 広報担当：瀧川

TEL：045-274-5984 FAX：045-274-5977

mail：takigawa@colowide.co.jp