

# RENEWAL OPEN

リニューアルオープン

二月にリニューアルオープンいたしました。

店名は「A4黒毛和牛熟成肉焼肉 Yakiniiku221」から

「枯らし熟成焼肉ついで」へ

扱う肉は変わらず

《枯らし熟成の黒毛和牛》をご提供。

開業からの3年間で多くの方に

このお肉の価値を知っていただくことができました。

あわせてこの肉を熟成させる「枯らし」技術をもつ

職人さんが減少していることも広めることができました。

今後も、お店を通して枯らし熟成技術が

途絶えないよう守っていきたいと考えております。

リニューアルで強化した2つのプライベート。

まず考えたのは店外と店内を切り離すこと。

窓もなく扉のみにし、外の様子が分からないようにしました。

外が昼でも雨でも、どんな季節でも

お店に二歩踏み入れれば、そこには

《お客様の特別なプライベート空間》があります。

もうひとつは個室ができたこと。

記念日のお祝い事、家族での特別な会食、接待、

少人数の仲間の集まり…、など安心した個室空間で

特別なプライベートな時間が過ごせるようになりました。

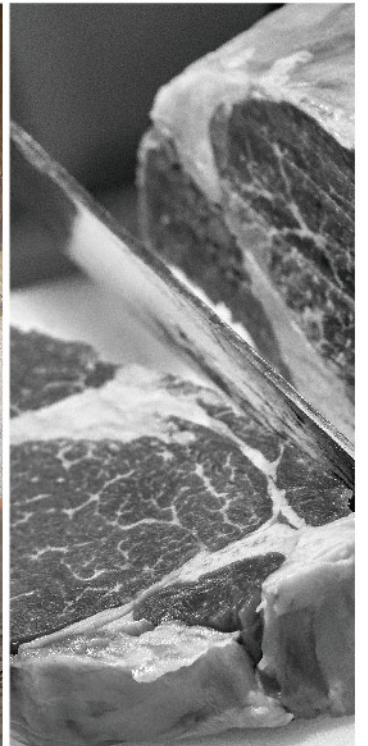
あなたの大切な方とぜひご利用ください

伝統技法“枯らし熟成”で  
旨味を凝縮させた  
黒毛和牛の焼肉



肉の旨味を存分に味わえる理由は、今では珍しくなった【枯らし熟成】。扱肉は黒毛和牛。さらに未經産牛のみを使うこと。これらの条件が揃い、黒毛和牛のもつ美味しさを最大限に引き出しております。

メニューはホームページからご覧いただけます



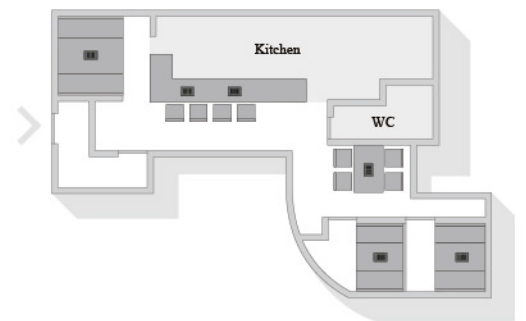
店主 筒井 健一

産地や銘柄にとらわれることなく、しっかりと味わいがあり、脂質の良い未經産雌牛のみを厳選しております。大切なことは「綺麗な霜降り」などの見た目ではなく和牛がもつ本来の「味」。数十年来頼りにしている肉屋さんからの仕入れでこのような肉をご提供できます



ご家族、大切な方と過ごす心地よい空間

カウンター席 (1~4名)



カウンターでお1人様でのご利用から、カップル2名様での利用、ご友人、ご家族での団体利用まで、シーンに合わせて対応いたします。全22席、貸し切りも対応いたします。お気軽にお問い合わせください



半個室 (2~6名)



テーブル席 (2~4名)



個室 (2~4名)



個室 (5~8名)

冷麺プレゼント

このチラシを見てご予約いただきましたお客様全員へ、出汁がシャキシャキのかき氷状になっている夏期ランチ限定の特別メニューのミニサイズ冷麺を食後にプレゼントいたします。



チラシ  
ご予約  
特典

備考：7月31日までのご予約／お食事日は8月以降でも可／予約時に「チラシを見て予約」とお伝えください。(ネットからの予約の場合備考欄に記載ください)／お一人様3,000円以上のお食事の際にプレゼントいたします。

からしじくせい やまにくつつい  
枯らし熟成 焼肉つつい

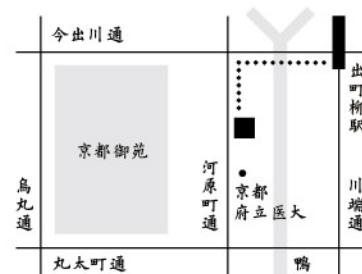
〒602-0841  
京都市上京区梶井町 448-33

11:00 ~ 14:00 (L.O 13:30)

17:00 ~ 23:00 (L.O 22:30)

定休日 火曜

ランチは金・土・日のみ営業  
(事前にご予約いただければ別日でもランチ  
対応いたします)



京阪鴨東線 / 出町柳駅 徒歩9分

枯らし熟成  
焼肉つつい  
ご予約・お問い合わせ

☎ 075-755-1422

