

withコロナ時代の新店舗！？



ハラペコステーキが2店舗目 「新宿歌舞伎町店」をオープン

～フォークで裂ける柔らかく赤身ステーキを体感せよ！～

株式会社トライポッド(本社：東京都新宿区、代表取締役社長：廣川 真一)は、24時間営業の赤身ステーキ&粗挽きハンバーグ専門店『ハラペコステーキ』の2店舗目となる「新宿歌舞伎町店」を、令和2年9月10日木曜日にオープンいたします。

■withコロナ時代の新型店舗■

新型コロナウイルスの感染の拡大などにより、飲食店の売り上げ低迷など、経済への影響は深刻なものとなっておりますが、そのコロナ禍の折に、新たにオープンします新宿歌舞伎町店は、withコロナ時代を意識した新しいスタイルの店舗となっております。

新型店舗3つのポイント

- ①各テーブルの上に換気ダクトを設置。24時間、常に換気が行われるように設計。
約5分間で店内の全ての空気が入れ替わります。
- ②飲み放題のドリンクバーを缶で提供。
他者との接触機会を減らすことで、感染リスクを軽減します。
- ③座席を一定間隔開けることで、ソーシャルディスタンスの確保をします。

■ご提供メニューについて■

「ハラペコステーキ」

メイン商品である「ハラペコステーキ」は、厳選されたUSアンガスビーフの最高峰ブランド「オーロラビーフ」を使用しています。牛一頭から約2キログラムしか取れない部位、ハンギングテンダー(サガリ)を使用し、筋や脂を全て手作業にて丁寧にとりのぞき、赤身肉本来の旨味を凝縮した「フォークで裂ける柔らかさ」のステーキを熱々の鉄板で提供しています。ご注文は150グラム以上の好みのグラム数(50gごと無制限)でご注文可能です。好みの焼き加減(6段階)をご指定いただき、15種類以上のステーキソースや赤身肉に最適なヒマラヤ岩塩(ローズソルト)、わさび醤油、マスタード、柚子胡椒など、お客様のお好みの食べ方で召し上がっていただける商品です。

「粗挽きハンバーグステーキ」

店内で仕込みをした、手ごねのハンバーグです。焼き上がりのハンバーグにナイフを入れると「プシュっ！」と肉汁があふれます。女性人気No.1の商品です。こちらは、200グラムと300グラムの2種類をご用意しております。ステーキ同様、ソースや薬味など、お好みの食べ方で召し上がりいただけます。

「ステーキバーグセット」

ステーキもハンバーグも両方食べたい！という方向けに、ハラペコステーキ200グラムと粗挽きハンバーグ200グラムのお得なセットメニューもご用意しております。

「二郎ステーキ」

「二郎系インスパイヤ×ステーキ」をコンセプトに、厳選したUSアンガスビーフのチャックアイロール(肩ロース)を柔らかく食べやすく仕上げ、お客様ご自身で選べるヤサイ・ニンニク・ライスと共にご提供いたします。ラーメン専門店でも使用されている特製のカエシ醬油をアレンジして味付けをし、そのままだでも十分に美味しく召し上がっていただけます。

その他のメニュー

- 鶏の皮と脂を全て取り除き、付け合せをブロッコリーでご提供することで、ダイエット中の方やアスリートの方々にご好評頂いております『皮なし鶏もも&鶏むねステーキ』
 - 低カロリーかつ低コレストロールで、鉄分も豊富な「夢の健康食材」と呼ばれる『カンガルーステーキ』
 - 牛すじをたっぷりと煮込んだ『牛すじカレー』
- などのご用意もございます。

■新店舗オープンポスタービジュアル■

ハラペコステーキ **24h OPEN!!**

2020年9月10日 歌舞伎町店 OPEN!!
ハラペコステーキがTOHOシネマズ横にオープン!!
24時間!! いつでも美味しいステーキ & ハンバーグ!!

最高にやわらか〜い!! 赤身ステーキ

肉汁飛び出る!! ハンバーグ

画期的!! コロナ対策!!
・換気ダクト設置!!! 常に換気が行っています!!
・飲み放題は缶で提供!!! 他の方を気にせず飲み放題!!

感染防止徹底宣言
新型コロナウイルス 感染拡大防止中
ハラペコステーキ

「ハラペコステーキ 歌舞伎町店」 新宿区歌舞伎町1-12-1 KTビル 2F
24時間営業 TEL: 03-6205-5529
当店は感染防止対策を徹底し、東京都発行の『感染防止徹底宣言ステッカー』を取得・提示しております。

■店舗概要■

ハラペコステーキ新宿歌舞伎町店

所在地 ：東京都新宿区歌舞伎町1-12-1 KTビル2F

電話番号 ：03-6205-5529

営業時間 ：24時間営業(ランチタイム10時～17時)

定休日 ：年中無休(肉の仕入れ状況による)

席数 ：28席

■会社概要■

株式会社トライポッド

本社 ：東京都新宿区歌舞伎町1-2-3 レオ新宿4F

設立 ：2015年11月

代表者 ：代表取締役社長 CEO 廣川 真一

事業内容 ：飲食店の経営、トータルプロデュース