

炭焼きステーキは厚切りステーキで召しあがれ

いきなりステーキ 炭

IKINARI STEAK

立食
ステーキ
専門店

天神橋筋 沿い
キッズプラザ 向い
天神橋店

6/17

グランドオープン!

創業社長
一瀬邦夫

食べたい量だけ量り売り!
厚切りステーキを体験しよう!

全品税抜き価格です

- 1グラム 7円 **リブローズステーキ**
例えば 300g → 2,100円
- 1グラム 9円 **ヒレステーキ**
例えば 200g → 1,800円
- 1グラム 8円 **CAB アンガスサーロインステーキ**
例えば 200g → 1,600円
- 1グラム 10円 **国産牛サーロインステーキ**
例えば 200g → 2,000円

平日ランチあります



ワイルドステーキ
300g ¥1,350
200g ¥1,100
450g ¥1,800

ワイルドハンバーグ
300g ¥1,000

いきなりステーキ 炭

天神橋店

北区天神橋4-8-11 第2アークビルディング1F

☎06-6353-1529

営業時間 11:00~22:00 年中無休

ランチタイム 11:00~15:00 ※平日のみ

WEBはこちら <http://ikinaristeak.com/>



お肉好きにはたまらない ステーキ屋さんの誕生です!

いきなり! 人気の秘訣は?

立ち食いでステーキを
楽しむスタイルにより
驚きの価格のステーキ
を提供しています!

お腹が空いた状態で!
前菜抜きで! いきなり!
厚切りビッグサイズの
ステーキを堪能!

食べたい量だけカットします!
グラム単位の量り売り!
厚切りで召し上がっていただくため、
肉の種類により最低カット重量が変わります。
リブ 300g以上サーロイン・ヒレ 200g以上

鮮度管理された
塊肉からカットして
直ぐに焼き上げるから
...とても旨いっ←当たり前!

平日ランチメニューも
コスパに優れ人気です!
200~450gのステーキと300gハンバーグ
通常メニューも定量カットをご用意!

いきなり!ステーキの注文方法

ディナータイム、土日祝祭日(ランチ除)

① = オーダーカット編 =

- ① 番号札を持ってカット場へ行き、オーダーします。
- ② スタッフがお肉をカットしますので、お肉の種類と量を伝えて下さい。
- ③ カットされたお肉を確認し、焼き加減を伝えて下さい
- ④ テーブルに戻り、エプロンをしてお待ち下さい。
- ⑤ 焼き上がりましたら、テーブルまでステーキをお持ちします。
- ⑥ 特製ステーキソースをかけてお召しあがり下さい。

★お会計時には肉マイレージポイントを忘れずに!

※味付けは塩・ブラックペッパー・おろしにんにく・わさび・その他いろいろ、お好みでお使い下さい!

肉マイレージカード

カード発行料は100円(税抜き)

お得で便利な
チャージ機能が
スタートしました!

食べたステーキの量が
そのまま肉マイレージ(グラム)に!
肉マイレージを貯めて
素適な特典をGETしよう!

今月のランキングは?か
アプリで情報チェック!

メンバーズカード 積算 2,999g まで 特典なし	ゴールドカード 積算 3,000g ~ 19,999g まで 特典なし	プラチナカード 積算 20,000g 以上 特典あり
ランクUP特典 ありません	ランクUP特典 ありません	ランクUP特典 ありません
5/10にプレゼント! ¥500 クーポン	5/10にプレゼント! US リブローズ 300g	5/10にプレゼント! お好きなステーキを300g

※この特典はメルマガ会員登録が必須となります。未登録の場合は特典を受けることができません