

ガッツ流ステーキの食べ方

ガッツワールドをお楽しみください！

その一、黒ガーリック＋醤油＋マスタード **定番**

その二、香味野菜ソース **新定番**

その三、ガッツスパイス

その四、香味野菜ソース＋鬼辛子＋黒ガーリック

香味野菜ソース

お肉を食べるとき気になるのが栄養バランス。
いっその事、ソースが野菜だったらと思ったことが始まりです。
そしてサッパリとした美味しいソースに仕上げようと研究し
完成いたしました。8種類の野菜たちが入った手作りソースです。
是非お肉に乗せてお召し上がりください。

鬼辛子 入れ過ぎ注意！

辛さと旨味を追求した鬼辛子！何にでも合う万能辛味調味料。
コク深い辛さが楽しめます。

黒ガーリック

ガッツグリル創業から受け継がれてきた名物・黒ガーリック。
ステーキを10倍美味しく食べるために試行錯誤して誕生しました。
手作りにこだわり店内でニンニクを煮込み、寝かせて美味しくしています。
是非ステーキにどうぞ！