



カルビの美味しさは、焼肉屋さんの美味しさ。 看板メニュー「牛角カルビ」が 個性溢れる3種になって新登場！！

～「四川風シビレ担々麺」「黒ごまパピンス」など新メニュー登場！～
- 5月23日(水)～全国の牛角で提供開始 -

コロナイドグループの株式会社レイズインターナショナル(本社:横浜市西区・代表取締役社長 根本寿一)が運営する「牛角」(全国625店舗 ※2018年5月1日時点)は 2018年5月23日(水)より新グランドメニューを開始いたします。焼肉の代表格「カルビ」をより楽しんでいただくため、「牛角カルビ」が個性溢れる3種類になって新登場。その他、これからの暑くなる季節にぴったりの辛旨・辛シビレメニューなど、バラエティー豊かなメニューを導入いたします。

■これが牛角カルビだ！！



プレミアム・カルビプレート(590円)

ボンレス・ショートリブ(590円)

ブリスケットスカート(590円)

「牛角カルビ」はブランドを代表する看板メニュー。そんな牛角カルビが部位や形状の異なった3種類になりました。それぞれが牛角の冠を名乗るに相応しい、個性溢れるこだわりのカルビをお楽しみください。

■カルビの中の美味しいとこだけ「プレミアム・カルビプレート」

US産ブラックアンガスビーフの“タテバラ”を使用。
特製ダレがよく馴染み、ご飯との相性抜群。食べ応えがあってジューシーです。

■牛角最旨スタンダード「ボンレス・ショートリブ」

「ボンレス・ショートリブ」は、牛一頭からわずか2.4kgしかとれない希少部位。
肉の旨みと脂のバランスが整った、牛角の定番カルビです。

■1枚肉を豪快に！脂の甘みを楽しめる「ブリスケットスカート」

一頭から約2食分しか取れない希少部位。ステーキ状の1枚肉を豪快に
焼き上げるカルビです。「カルビ専用ごはん」によく合います。



牛角カルビ3種盛り(1,280円)

おすすめカルビが全部入った
お得な盛り合わせ。

■夏はやっぱり激辛！“赤”“黒”“青”の辛旨メニューが新登場

気温の上昇とともに“辛”メニューの人気が高まります。
ホルモン、サラダ、ラーメンと、それぞれ異なった“辛”メニューをお楽しみください。



旨辛牛ホルモン(490円)



黒シビ牛ホルモン(490円)



四川風シビレ担々麺
ハーフ(690円)



青唐辛子とみず菜のサラダ
ハーフ(390円)

■赤唐辛子の辛さと旨み 「旨辛牛ホルモン」

辛さと旨みを兼ね備えた唐辛子をふんだんに使用したメニュー。
ストレートな辛さが牛ホルモンの脂の甘さを引き立てます。

■山椒・花椒のシビれる辛さがたまらない 「黒シビ牛ホルモン」「四川風シビレ担々麺」

花椒・山椒のシビレ、鼻から抜ける爽快な香りの「黒シビ牛ホルモン」は、ビールやハイボールとの相性抜群です。
「四川風シビレ担々麺」はシビレを5段階から選べます。初心者・普通・大シビに加え、プラス100円で激シビ・鬼シビまで。
やみつきになる“辛味+シビレ”をお試しあれ。

■激辛！青唐辛子を使った「青唐辛子とみず菜のサラダ」

水菜と青唐辛子に、爽やかなポン酢ドレッシングを和えたサラダです。
夏に食べ頃を迎える青唐辛子の辛さはインパクト抜群。牛タンなどのお肉にのせて食べるのもオススメです。

■バラエティ豊かなラインナップ



生タルタルチキン(590円)

焼けた鶏もも肉をタルタルソースにからめて。余ったソースでアレンジも楽しめます。



ホルぼん(590円)

すだちを絞ったポン酢につけてさっぱり食べる牛ホルモン。



レモンペッパータン(490円)

ネギと食べるお肉のおつまみ。レモンと黒胡椒がアクセント。



生海苔冷麺
レギュラー(690円)

浜名湖産の生海苔使用。和風ダシの旨みをプラスした冷麺。



黒ごまパッピンス(250円)

牛角流ミルクかき氷。
黒ごまの風味と、皮付きローストアーモンドの香ばしさが決め手。



ヨーグルトアイス(250円)

フランス産のなめらかで上品なヨーグルトアイス。フレッシュなブルーベリーと共に召し上がってください。

※価格は全て税抜きです。※画像はイメージです。

コロワイドグループ

===== 【 一般のお客様のお問い合わせ 】 =====

株式会社レインズインターナショナル お客様センター E-mail: voice@reins.co.jp
TEL:0120-142-029 (オペレーター受付時間・・・月～金10:00～18:00/土10:00～15:00/日祝休)