



30%増量！ジューシーで食べ応え抜群

新牛角カルビ誕生！

他にも“出汁で食べる和牛”、鮮度感のある“肉おつまみ”も新登場

-2018年11月21日(水)より牛角 全店で販売開始-

～更に期間限定、お得な「新牛角カルビ生誕祭」開催～

コロワ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622店舗 ※2018年11月1日時点)は、2018年11月21日(水)より新グランドメニュー販売を開始いたします。ボリューム満点でジューシーな“新牛角カルビ”や、“出汁で食べる”黒毛和牛、焼肉屋ならではの“肉おつまみ”、見た目もかわいい“和すい一つ”をお楽しみください。

■食べ応え抜群！牛角の“新”カルビ！



■新牛角カルビ 590円

120gでボリューム満点！脂身は甘く、赤身の部分はジューシーで食べ応え抜群。

多くのお客様に、手軽な価格で量が多く美味しいカルビを提供したいという想いから看板である牛角カルビを刷新しました。

新しくなった牛角カルビをぜひお楽しみください。

■「新牛角カルビ生誕祭」開催

「新牛角カルビ」登場を記念して、お得なフェアを開催します。

■開催期間:

2018年11月21日(水)から2018年12月2日(日)

■対象商品

	通常価格	特別価格
新牛角カルビ	590円	→ 390円
牛タン塩	790円	→ 490円
ロースタレ	590円	→ 390円
デジカルビのはちみつ黒胡椒焼き	590円	→ 390円
鶏もも塩ダレ	390円	→ 290円
生ビール	500円	→ 390円
ハイボール各種	各490円	→各390円
ソフトドリンク各種	各290円	→各190円



■URL:<http://www.gyukaku.ne.jp/seitansai/#ticket>

※写真はイメージです ※価格は全て税抜き表示となります。1/2

黒毛和牛は“和風出汁”で嗜む



■黒毛和牛の焼きしゃぶ 極み出汁 690円

200年続く伝統製法で作られた極み醤油を使用した上品な和風出汁は、黒毛和牛のサシの甘みをより一層引き立てます。

極み出汁は単品(100円)でもご注文頂けます。

そのまま食べられる、焼肉屋さんならではの“肉おつまみ”



■うまっちよ 890円

馬肉を使ったカルパッチョ風の新作ユッケ。バジルやガーリックの効いたバル風おつまみです。赤ワインとの相性抜群。



■ねぎ塩ホルモン刺し 590円

タンとギアラの異なった食感が楽しめます。特製ポン酢でさっぱりとした味わい。

※一部店舗では販売しておりません。
※厳しい衛生管理のもと調理しておりますが、お子様やご年配の方など免疫力の低いお客様や体調がすぐれないお客様は、ご注文をお控えください。

呑みに相性抜群な逸品



■ホルモンごちやまぜ焼き 690円

牛ホルモン・豚ホルモン・牛レバー・牛タン切り落とし
色々な食感と風味が楽しめる通好みなミックスホルモン。ハイボールとの相性抜群。



■しらすのペペロン塩キャベツ 390円

キャベツにたっぷり染みこんだ特製ガーリックソース。七輪で焼くペペロンチーノ風おつまみ。ワインとの相性抜群。



■しらすどっさり塩たたき胡瓜 390円

シャキシャキ胡瓜と塩昆布、しらすがたっぷりのったおつまみ。秘伝の塩ダレが決め手。日本酒との相性抜群。



■オニたまスライス 290円

シークワサーの酸味が効いた特製ポン酢を絡めたオニオンスライスに、風味のある鯉節をたっぷりのせました。生ビールとの相性抜群。

■見た目もかわいい！和すい一つ



■生すいとぽてと 290円

強い甘みが特徴のさつまいもをあえて焼かずになめらかに仕上げました。ビターなキャラメルと共にお召し上がりがください。



■あんチーズもなか 290円

つぶあんとマスカルポーネチーズをたっぷり入れた、もなかで挟んだ和すい一つ。一口サイズで食べやすいデザート。

※写真はイメージです。※価格は全て税抜き表示となります。
※牛タン切り落としはお肉をやわらかくする加工をしております。



【 一般のお客様のお問い合わせ 】

株式会社レイ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)