

2種類のスープで楽しむ韓国風火鍋が登場！！

「巨牛荘」六本木店

期間限定「韓国火鍋コース」

販売期間：2020年12月16日（水）～2021年2月28日（日）

味付けした和牛カルビを専用の鉄鍋で焼く“プルコギ”と、その肉汁で仕上げる“焼きうどん”が自慢の焼肉レストラン「巨牛荘」の六本木店では、寒さ厳しい冬のおすすめてとして、いま韓国で人気の「火鍋」をメインにした「韓国火鍋コース」（120分飲み放題つき、お一人様6,400円・税込）を12月16日（水）より翌年2月28日（日）までの期間限定で提供します。



「巨牛荘」が用意したのは、“旨さが違う、こだわりの焼肉店”ならではのこだわりと旨さを追及した韓国火鍋。スープは牛骨をじっくりと煮込んだ、赤白2種類を用意しました。白スープ（コムタン）は、ニンニクと生姜入りのあっさりスープ、赤スープ（テグタン）は、コチュジャン、唐辛子で味付けしたピリ辛スープとなっており、さらにお好みで白スープにキムチを入れて、キムチ鍋に進化させてお楽しみいただくこともできます。おすすめの食べ方は、まずは、渡り蟹と広島産牡蠣を入れて美味しい出汁を作り、それから野菜や3種類のお肉を入れてお召し上がりください。メには、巨牛荘ならではの「うどん」を投入。お肉や魚介の旨味が凝縮したスープで煮込んだうどんは、主役に勝るとも劣らない美味しさです。

「韓国火鍋コース」は120分の飲み放題もついて、税込6,400円というリーズナブルプライス。気心の知れた親しい仲間との忘年会や、家族とお食事にもおすすめです。今冬は熱々の韓国火鍋で心から温まり、寒さを吹き飛ばしてください。

■ 巨牛荘 六本木店「韓国火鍋コース」販売概要

販売商品：韓国火鍋コース

販売価格：6,400円（税込）

内容：ナムル盛り合わせ、こだわり野菜、白菜キムチ

<鍋具材> 牛カルビ、豚カルビ、渡り蟹、広島産牡蠣、鶏モモ肉、鶏肉つみれ、メのうどん

<スープ> コムタンスープ、テグタンスープ

店舗：巨牛荘 六本木店

東京都港区六本木5-7-8 / TEL 03-3423-1171

※ご注文は2名様より承ります。

※ご利用前日までにご予約ください。

【本件に関するお問合せ先】

株式会社WDI JAPAN マーケティング部 担当：大林 ohbayashi@wdi.co.jp

〒106-8522 東京都港区六本木5-5-1 ロアビル9階 TEL：03-3470-5307 / FAX：03-3479-0256