

“きのこ×カルビ” “柚子とろろ×牛タン”

秋と冬、季節と共に愉しむ焼肉。

～牛角にて、10月16日(水)より新グランドメニュースタート～

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）では、牛角にて、2019年10月16日(水)より「巻き巻ききのこカルビ」「牛タン塩 ゆずとろポン酢」を含む新グランドメニュー全17品を販売開始いたします。



牛角
Gyu-Kaku
季節と共に
愉しむ焼肉。



〔画像左〕巻き巻ききのこカルビ 〔画像右〕牛タン塩 ゆずとろポン酢

旬な食材は美味しさが格別で栄養価が高くなります。実りの秋には、きのこなどの食材が旬。寒くて厳しい冬には、とろろや柚子などの食材が旬を迎えます。

そんな旬の食材とタンパク質が豊富な焼肉を合わせて、秋から冬にかけての季節を感じていただきたいと思いい本メニュー導入に至りました。

秋や冬と共に愉しむ焼肉を、是非ともご体験ください。



■巻き巻ききのこカルビ 590円

香り立つ“味えのき”は、ほんのり甘くてシャキシャキな食感。牛バラカルビで巻いてねぎポン酢につけてさっぱりとお召し上がり下さい。自然に近い環境で育てた味えのきと牛バラカルビはシンプルな塩こしょうで味付けしてあるので、素材の美味しさをご堪能いただけます。

■牛タン塩 ゆずとろポン酢 890円

秘伝の塩ダレをよく揉みこんだ牛タン塩に、ふわふわとろろをたっぷり纏わせてお召し上がり下さい。ゆずとろポン酢は、刻んだ柚子とシークワサーなどの酸味を感じられる牛角特製ポン酢で合わせたつけダレ風。牛タンをごはんにのせて、ゆずとろポン酢をかけて食べる“牛タンゆずとろ丼”もオススメです。



〔画像左〕牛タン塩 ゆずとろポン酢 〔画像右〕牛タンゆずとろ丼

新グランドメニュー 一部紹介


■味えのきとホタテのホイル焼き～バター醤油～ 490円

七輪で煮込む秋のおつまみ。きのこの香りとホタテの旨み、醤油バターにたっぷり絡めてお楽しみください。


■チーズフォンデュ de 鴨ロース 690円

店舗で手切りした厚切りの鴨肉に、あつあつチーズをたっぷりつけてお召し上がりください。

※合鴨を使用しております。


■牛角タピオカ さつまいものクリームブリュレ 490円

タピオカと練乳かき氷の上に、表面を焦がしてキャラメリゼした、さつまいもピューレをのせました。


■海鮮とキムチの豆腐チゲ 790円

昨年冬の人気メニューが復活。牛テールベースのチゲスープに、魚介の濃厚な旨みが凝縮されています。からだの芯から温まるべものです。


■ブラックティーソーダ 390円

焼肉の後はさっぱりと紅茶で。爽快感を出す為にソーダを加えて仕上げました。


■梅酒 de サングリア (赤/白) 各590円

梅酒の甘味とワインの酸味がベストマッチ。フルーツ・ミント・ソーダで爽やかさを加えました。

※価格は全て税抜表示です。

※ドライバー・20歳未満のお客様の飲酒は、固くお断り致します。

※誤飲防止のため、ソフトドリンク・健美茶にはストローを挿して提供させていただきます。

【会社概要】株式会社レイズインターナショナル

会社設立：1987年6月27日

社員数：1369名（2019年4月1日現在）

- 1.焼肉の「牛角（国内629店舗 ※2019年9月1日現在）」、「しゃぶしゃぶ温野菜」、居酒屋「土間土間」等の飲食店を経営
- 2.フランチャイズチェーン加盟店の募集および加盟店の経営指導
- 3.店舗の内外装工事に関する企画・設計および請負
- 4.業務用食材・備品等の卸売り販売業

食を通じ、価値ある商品・サービス・内装雰囲気といった体験価値を通してお客様の期待水準を超える「感動創造」を目指し、「お客様の笑顔」の為に活動いたします。