

https://www.gyukaku.ne.jp/lp/202508_fallCP/release/?utm_source=release&utm_medium=release&utm_campaign=202509_fall_cp



ハラミ
適度な脂で
柔らかくジューシー

熟成ならではの
深い味わいと柔らかさ

牛角上ハラミ
(タレ・塩タレ)
特別価格
~~各880円(968円税)~~
各**680円(748円税)**

30日間熟成



ガツンとやわらか
やみつきハラミ*
味噌にんにく
特別価格
~~580円(638円税)~~
290円(319円税)

中心部までよく焼いてお召し上がりください



牛角ハラミ*
こだわりの厚みと
旨みを引き出す
特別価格
~~680円(748円税)~~
480円(528円税)

オススメ

*牛角ハラミはサガリを使用しております *やみつきハラミはお肉をやわらかくする加工をしております *写真はイメージです

●やみつきハラミ 味噌にんにく 特別価格：290円(税込319円)

“ぶりっ”と弾む食感と噛むたびに肉汁の旨みがあふれます。味噌だれに含まれる酵素がお肉をふっくらジューシーに仕上げ、加熱するとこんがり焼き色、香ばしい匂いが立ちのぼる。ガツンと効いたにんにくと味噌のコクが食欲を直撃し、ビールやハイボールが止まらなくなる“やみつきの一皿”です。

●牛角上ハラミ 特別価格：680円(税込748円)

30日間じっくり熟成。やわらかくジューシーな旨みが広がる、贅沢な一皿

●牛角ハラミ 特別価格：480円(税込528円)

肉の旨みをしっかり味わえるサガリを使用。黒胡椒がアクセントのクセになる一皿。

SNSで話題のアレンジメニューもお得に楽しめる！**蜜おさつバター&牛角アイス**



牛角アイス
(バニラ・抹茶)
各~~290円(税込319円)~~
各**190円(税込209円)**

&

蜜おさつバター
~~480円(税込528円)~~
290円(税込319円)

熱々ほくほくの「蜜おさつバター」に、ひんやり「牛角アイス」をトッピング。とろけるバターの甘みと、黒蜜ときな粉の香ばしさが口いっぱいに広がる極上スイーツに。熱と冷、甘さと香ばしさのコントラストがクセになる、牛角ならではの“ごほうびデザート”の完成です。



＼他にもお得!／



【会社概要】

株式会社レインズインターナショナル 代表取締役社長：澄川 浩太

牛角、しゃぶしゃぶ温野菜、居酒屋 土間土間、とんかつ神楽坂さくら等の飲食店を展開

コロワイドグループ

取材・掲載に関するお問い合わせ

株式会社レインズインターナショナル(<http://www.reins.co.jp/>)
横浜市西区みなとみらい2-2-1 ランドマークタワー12F

広報担当 一柳 E-mail: pr@reins.co.jp TEL: 045-224-7200