

## 🌸 牛角食べ放題専門店 🌸

### 春のごちそう、“うなぎ”が食べ放題に登場！

香ばしいタレと“黒煎り七味”の風味が花ひらく「うなぎの石焼ビビンバ」と、トリュフ香る赤ワインソースが華やぐ「厚切りハラミステーキ」も楽しめる。

【期間限定】2026年3月9日(月)～4月22日(水)

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が展開する「牛角食べ放題専門店」では、2026年3月9日(月)から4月22日(水)までの期間限定で『うなぎの石焼ビビンバ』と、『厚切りハラミステーキ』を販売いたします。和と洋のごちそう素材を、焼肉店ならではのアレンジでお楽しみいただける春の限定メニューです。



【販売期間】2026/3/9(月)～4/22(水) ※販売期間は予告なく変更となる場合がございます ※写真はイメージです

※トリュフ香る赤ワインソースは20歳未満の方、妊娠・授乳期間の方・運転される方(自転車含む)などはご使用をお控えください

「牛角食べ放題専門店」は、プロが選び抜いた黒毛和牛や店内カットの特撰焼肉、独自の秘伝ダレなど、本格焼肉をリーズナブルに楽しめる食べ放題専門店です。焼肉に加え、豊富なサイドメニューや「ドリンク&パフェバー」も常設しており、ご家族を含む幅広い世代でご利用いただいています。

今回登場する『うなぎの石焼ビビンバ』と『厚切りハラミステーキ』は、和の“うなぎ”と洋の“ステーキ”のごちそう素材で、進学や卒業、就職などお祝いごとが増える春に、特別な食事時間を楽しんでいただきたいという想いから誕生しました。

『うなぎの石焼ビビンバ』では、焼肉専門店ならではのアレンジで、うなぎの新たな楽しみ方をご提案します。香ばしいタレで焼き上げたうなぎの旨みを引き立てるため、あえてコチュジャンを使用せずに仕上げました。タレの香ばしさとはん、ナムルの旨みが調和した、お子様でも食べやすいビビンバです。別添えの“黒煎り七味”を加えることで、奥行きのある風味の大人の味わいもお楽しみいただけます。一方の『厚切りハラミステーキ』は、やわらかなハラミを厚切りでご提供。トリュフ香る赤ワインソースを合わせることで、華やかな香りとともに贅沢な味わいをお楽しみいただけます。

この春は、牛角食べ放題専門店にて特別な焼肉時間をお過ごしください。

## 焼肉×うなぎ「うなぎの石焼ビビンバ」

焼肉の定番であり、韓国を代表する料理のひとつである石焼ビビンバを、和テイストで仕上げました。

うなぎは炭火で4度焼き、4度タレ漬けをすることで、香ばしさと旨みが重なり合う格別の味わいに。石鍋でご提供するため、熱々のまま、香ばしさと旨みがしっかりと絡み合います。また、石鍋の熱によってごはんには香ばしいおこげが生まれ、焼肉店ならではの石焼ビビンバの醍醐味も味わえます。さらに、お好みで別添えの『黒煎り七味』を振りかければ、豊かな風味とピリッとしたアクセントが加わり、味わいの奥行きが広がります。

“うなぎ重”や“ひつまぶし”とはひと味違う、うなぎの新たな楽しみ方をご堪能いただける一品です。



## トリュフ香る赤ワインソース「厚切りハラミステーキ」

『厚切りハラミステーキ』には、牛角食べ放題専門店でも人気の『王様ハラミ』を大胆に厚切りで使用しています。ほどよくサシが入ったジューシーなハラミは、口に入れた瞬間、脂の甘味と旨味がダイレクトに広がります。

その美味しさをさらに引き立てるのが、トリュフ香る赤ワインソース。豊潤な香りとかく深い味わいが重なり合い、『厚切りハラミステーキ』の旨みをより一層引き立てる、大人のための贅沢な一皿です。



※トリュフ香る赤ワインソースは20歳未満の方、妊娠・授乳期間の方、運転される方（自転車含む）などのご使用をお控えください。

### ■「牛角食べ放題専門店」期間限定メニュー概要

- ・実施期間：2026年3月9日(月)～4月22日(水)
- ・実施店舗：全国の牛角食べ放題専門店にて実施
- ・該当商品：食べ放題の「牛角コース」「黒毛和牛コース」でご注文可能
- ・商品内容：常設の食べ放題メニューに加え、期間限定『うなぎの石焼ビビンバ』と『厚切りハラミステーキ』メニューを食べ放題でご提供

▼「牛角食べ放題専門店」公式サイトはこちら  
<https://www.gyukaku-tabehodai.jp/>

# 「牛角食べ放題専門店」の食べ放題コース

小学生未満

のお客様  
**無料**

小学生

のお客様  
**半額**

65歳以上

のお客様  
500円引き  
(税込550円)

**100分** ラストオーダー20分前



■気軽に焼肉♪タン・カルビ・ハラミから  
サイドメニューまで楽しめる！  
お気軽コース2,780円（税込3,058円）

お気軽コース

70分  
大人様 **2,780円**  
(税込3,058円)



■やわらか牛カルビ・牛ハラミの定番焼肉  
が楽しめる！  
定番コース3,180円（税込3,498円）

定番コース

90分  
大人様 **3,180円**  
(税込3,498円)



■牛タンや厚切り肉、名物カルビが楽しめる！  
牛角コース3,480円（税込3,828円）

牛角コース

110分  
大人様 **3,480円**  
(税込3,828円)



■黒毛和牛も食べ放題の贅沢三昧！  
黒毛和牛コース4,980円（税込5,478円）

黒毛和牛コース

全品  
大人様 **4,980円**  
(税込5,478円)



焼肉の定番“牛タン”の中でもジューシーな部位(タン下)を使用した「牛タンカルビ」をはじめ、柔らかく食べ応えのある「王様ハラミ」、ジューシーな「王様カルビ」などが楽しめる、牛角オススメコース。

網目状のきれいなサシが入った、黒毛和牛ならではの旨み。肉質が柔らかく脂の甘さを感じられる「黒毛和牛カルビ」、贅沢にとろける旨さを堪能できる「黒毛和牛月見カルビ」の他、「桜ユッケ」も食べ放題の特別なコースです。



# 「牛角食べ放題専門店」のご紹介

「牛角食べ放題専門店」は、牛角が手がける本格焼肉食べ放題専門店です。プロの目利きを選び抜いた黒毛和牛や、店内で一枚一枚カットされた特撰焼肉、お肉の旨味を際立たせるために独自開発した秘伝の極旨だれなど、自慢のラインナップをご提供しています。

牛角で人気の「おさつバター」や「牛角冷麺」などサイドメニューも豊富に揃えた食べ放題コースが、2,780円（税込3,058円）から楽しみ、小学生未満無料、小学生半額、65歳以上500円（税込550円）引きのため、ご家族で気軽にご利用いただけます。



## ✓落ち着いたお食事ができる広々としたお席

ご家族でもゆっくりとおくつろぎいただけるよう、席は通常より広めにとり店内も明るいので小さなお子様も安心してご利用いただけます。

## ✓ドリンク&ソフトクリームバーも常設

店内にはお子様～大人まで楽しめる種類豊富なドリンクバーと、好きなトッピングでカスタマイズできるソフトクリームバーが常設されています。



焼肉を食べるとみんな元気になれる。美味しいお肉を囲みながら、みんなでわいわい過ごす時間が心までいっぱいにしてくれる。焼肉でお腹も心もいっぱいになってもらいたい。

—そんな想いから生まれたのが、牛角の食べ放題専門店です。

【会社概要】

株式会社レイ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 土間土間等の飲食店を展開



===== 【取材・掲載に関するお問い合わせ】 =====

株式会社レイ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・太田 E-mail：[pr@reins.co.jp](mailto:pr@reins.co.jp) TEL：045-224-7200