

【牛角】2026春夏グランドメニューは色々アップデートします!!

アレンジ無限大! トッピング&タレを16種に拡充

人気すぎて販売休止の“たれ焼肉”が復活「ジャンダレ」カルビシリーズ登場
“千切り”から“ざく切り”に復刻!! 「やみつき塩キャベツ」の元祖版を含む、
牛角史上最大級の新商品がラインナップ

2026年4月23日より新グランドメニュー開始

コロナ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は、2026年4月23日（木）よりグランドメニューをリニューアルいたします。今回は、「味変やアレンジもしながら焼肉をもっと楽しみたい」というお客様の声を背景に、トッピングおよびタレを全16種に拡充。焼肉の楽しみ方をより自由に広げます。さらに、過去に人気を博し販売休止となっていた“たれ焼肉”の味を再現した「醬ダレ」シリーズの復活や、復刻・新メニューの追加、サイズバリエーションの拡充により、牛角史上最大級の新商品が登場します。



新グランドメニュー 5つのPOINT

- ① トッピング&タレが5種追加で、全16種に拡充。組み合わせは無限大に
- ② “伝説の味”が復活。「醬（ジャン）ダレ」カルビシリーズが登場
- ③ 復刻メニューや新商品も加わり、ラインナップを拡充
- ④ サイズバリエーションの拡充で、より自由な楽しみ方へ
- ⑤ 大皿メニューとごはんセットで、グループ利用にも対応

①トッピング&タレが5種追加で、全16種に拡充。組み合わせは無限大に



▼トッピング一覧

焼肉に合う16種
トッピング・タレ

生つけダレ レモンダレ

ねぎミジン 150円(165円+税) 大葉セット 150円(165円+税) 完熟梅ダレ 120円(132円+税) ガーリックバター 120円(132円+税)

生たまご 120円(132円+税) チーズフォンデュ 120円(132円+税) 青唐おろし 120円(132円+税)

魔法のつけ塩 無料 マヨネーズ 無料 コチュジャン 無料 ごま油 無料

NEW だし醤油 無料 NEW ポン酢 無料 NEW 甘ロダレ 無料

今回のリニューアルでは、牛角こだわりの「生つけダレ（卓上のタレ）」を起点に、途中で味わいを変化させながら焼肉を楽しめるよう、トッピングおよびタレのバリエーションを強化しました。まずは生つけダレで。その後は味変を重ねながら、時間いっぱい焼肉を楽しめる構成としています。卓上の生ダレやレモンを含め、全16種の組み合わせで焼肉をお楽しみいただけます。

新たなトッピング

青唐おろし 120円 (税込132円)

大葉セット 120円 (税込132円)

ポン酢：無料 だし醤油：無料 甘ロダレ：無料

NEW①：青唐おろし ～青唐辛子の辛味と清涼感で、辛サツパリを体験～

新たに登場する「青唐おろし」は、青唐辛子の辛味に和風だしの旨みを重ねた一品で、焼肉に“辛味×清涼感”という新たな味わいを加えます。塩ダレのホルモンと合わせることで、脂の甘みを引き立てながらも後味は軽やかに、おつまみ感覚で楽しめます。また、「石鍋ごまねぎ塩ラーメン」に加えることで、さっぱりとした中にもピリッとしたアクセントが生まれ、メの一品としての味わいにも変化を加えます。

▼おすすめアレンジ：

「青唐おろし」+石鍋ごまねぎ塩ラーメン



「青唐おろし」+ホルモン（塩ダレ）



NEW②：大葉セット～大葉と白ねぎで、お肉のアクセントに～

また、「大葉セット（大葉＋白ねぎ）」は、香味野菜の爽やかさによって、塩ダレで味付けした豚カルビの脂の甘みを引き締め、軽やかな後味に仕上げます。こってりとさっぱりを同時に楽しめる、相性の良い組み合わせです。黒毛和牛など脂の旨み強いお肉と合わせることで、上品な余韻を引き立てる楽しみ方も可能です。

▼おすすめアレンジ：

「大葉セット」＋豚カルビ（塩ダレ）、
黒毛和牛上カルビ、黒毛和牛上赤身くらすた



「大葉セット」＋豚カルビ（塩ダレ）



NEW③：3種の新ダレ ～だし醤油・ポン酢・甘口ダレでバリエーションアップ～

「だし醤油」「ポン酢」「甘口ダレ」といった新たなダレも加わり、肉・海鮮・野菜など、食材ごとに最適な味わいを選ぶことが可能になりました。組み合わせ次第で、自分好みの味わいを見つける楽しさが広がります。

「だし醤油」「ポン酢」

ー海鮮・焼き野菜・黒毛和牛などに合います



「甘口ダレ」

ーオーソドックスな甘口でお子様に おすすめ



②“伝説の味”が復活。「醬（ジャン）ダレ」カルビシリーズが登場

あわせて、過去に販売し好評を博したものの、人気の高さから販売休止となっていた“たれ焼肉”の味を再現した「醬（ジャン）ダレ」シリーズが復活します。にんにくの効いた甘辛い味付けが特長の「醬ダレ」は、ごはんやお酒との相性が良く、パンチがありながらもくどさを感じにくい味わいです。今回のリニューアルでは、「醬ダレカルビ」などの新商品として展開するほか、既存商品の味付けにも取り入れ、より幅広い楽しみ方をご提案します。



醬ダレを使用した新商品

「黒毛和牛切り落とし」（単品メニュー専用）と、「醬ダレカルビ」（食べ放題メニュー専用）

※既存メニューの「王様カルビ」と「ジューシーカルビ」にも醬ダレを使用しています。

③復刻メニューや新商品も加わり、ラインナップを拡充

そのほかにも、「梅とんたん塩」「やみつき塩キャベツ」など、お客様から復活を望む声が多かったメニューを再導入。さらに、「ビビン冷麺」や「牛骨辛みそラーメン」、サラダなどの新商品も加え、焼肉とあわせて楽しめるサイドメニューの充実を図りました。焼肉だけでなく、前菜から最後まで含めた“トータルでの満足度向上”を目指しています。

ファン待望の復刻登場



旧・やみつき塩キャベツ

やみつき塩キャベツ 350円

『やみつき塩キャベツ』が、“ざく切り”で復活。本来の食べ応えとやみつき感を引き出す、原点のスタイルに戻りました。

「やみつき塩キャベツ」が、“千切り”から、ついに“ざく切り”で復活。キャベツ本来の食べ応えとやみつき感を引き出す、原点のスタイルに戻りました。シャキッとした食感と、特製の塩ダレがしっかり絡むことで、一口ごとの満足感がさらに向上。焼肉の合間に箸が止まらなくなる、あの“やみつき体験”を、改めてお楽しみいただけます。

安いのに美味しい!!



厳選とろカルビ 580円

“一番安い牛カルビ”、というなかれ。その満足感は、想像以上。厳選された牛カルビが登場

単品メニューの“一番安い”牛カルビをより美味しく、リーズナブルにご提供したいという思いから、『厳選とろカルビ』が新登場。牛カルビ（バラ肉）の中でも、脂身の甘みと赤身のやわらかさのバランスに優れた部位を厳選しました。大判サイズでご提供することで、やわらかさとともに“肉を食べている”満足感をしっかりと感じていただけます。



梅とんたん塩
680円

※単品での提供方法変更



肉厚！極旨ロース
780円



黒毛和牛切り落とし
680円



きのことベーコンのシーザーサラダ
レギュラー780円
ハーフ480円



やみつきバリバリピーマン
380円



出汁薫るきのご焼き
380円



さっぱり鶏皮ポン酢
380円



うま辛ビビン冷麺
レギュラー800円
ハーフ500円



牛骨辛みそラーメン
レギュラー680円
ハーフ450円



旨味たっぷりカルビスープ
580円



旨味たっぷりカルビクッパ
680円

※記載の価格は全て税抜きです。

④ サイズバリエーションの拡充で、より自由な楽しみ方へ

また、ホルモンや創作焼肉、石焼ビビンバなどに「ハーフサイズ」を追加し、複数のメニューを少しずつ楽しめるようにしました。サイドメニューには「大盛」サイズも導入し、シーンや人数に応じた選びやすさを高めています。

牛角横丁

 <p>ほんちり (塩・グレー・味噌ダレ)</p> <p>¥480円 (528円税) ハーフ ¥280円 (308円税)</p>	 <p>ふりそで (塩ダレ)</p> <p>¥480円 (528円税) ハーフ ¥280円 (308円税)</p>	 <p>ブラックガーリック ビートロ</p> <p>¥580円 (638円税) ハーフ ¥350円 (385円税)</p>
 <p>やげん軟骨 (塩・グレー・味噌ダレ)</p> <p>¥580円 (638円税) ハーフ ¥350円 (385円税)</p>	 <p>ふりそで (塩ダレ)</p> <p>¥480円 (528円税) ハーフ ¥280円 (308円税)</p>	 <p>ブラックガーリック ビートロ</p> <p>¥580円 (638円税) ハーフ ¥350円 (385円税)</p>

CHEESE

 <p>チーズチキンバジル</p> <p>¥580円 (638円税) ハーフ ¥350円 (385円税)</p>	 <p>チーズ旨辛チキン</p> <p>¥580円 (638円税) ハーフ ¥350円 (385円税)</p>
 <p>チキンバジル</p> <p>¥480円 (528円税) ハーフ ¥280円 (308円税)</p>	 <p>旨辛チキン</p> <p>¥480円 (528円税) ハーフ ¥280円 (308円税)</p>

 <p>ねぎ塩 豚カルビ</p> <p>¥580円 (638円税) ハーフ ¥350円 (385円税)</p>	 <p>豚カルビの 黒胡椒焼き</p> <p>¥480円 (528円税) ハーフ ¥280円 (308円税)</p>
 <p>やみつきハラミ* 味噌にんにく</p> <p>¥480円 (528円税) ハーフ ¥280円 (308円税)</p>	 <p>ハニーマスタード ポーク</p> <p>¥480円 (528円税) ハーフ ¥280円 (308円税)</p>

豚・鶏

 <p>肉厚! 極旨ロース</p> <p>¥780円 (838円税)</p>	 <p>豚カルビ (外・塩ダレ・味噌ダレ)</p> <p>¥480円 (528円税) ハーフ ¥280円 (308円税)</p>
 <p>豚ハラミ* (外・塩ダレ)</p> <p>¥480円 (528円税) ハーフ ¥280円 (308円税)</p>	 <p>ビートロ (外・塩ダレ・味噌ダレ)</p> <p>¥580円 (638円税) ハーフ ¥350円 (385円税)</p>
 <p>とりもも (外・塩ダレ・味噌ダレ)</p> <p>¥480円 (528円税) ハーフ ¥280円 (308円税)</p>	

 <p>牛角キムチ</p> <p>380円 (418円税) 大盛 650円 (715円税)</p>	 <p>カクテキ</p> <p>380円 (418円税) 大盛 650円 (715円税)</p>	 <p>キムチの2種盛り合わせ</p> <p>630円 (693円税) 大盛 850円 (935円税)</p>	 <p>ナムルの3種盛り合わせ</p> <p>480円 (528円税) 大盛 700円 (770円税)</p>
--	---	--	---

⑤ 大皿メニューとごはんセットで、“ちょうどいい満足感”を提案

大皿メニュー

 <p>バラエティー4種盛り</p> <p>大 (3~4人前) 2,980円 (3,278円税) 並 (2~3人前) 1,980円 (2,178円税)</p>	 <p>厳選牛角盛り</p> <p>大 (3~4人前) 4,780円 (5,258円税) 並 (2~3人前) 3,180円 (3,498円税)</p>
---	--

キムチ・チョレギサラダ付き
ごはんセット
2名様向け 1,480円 (1,628円税)
3名様向け 2,180円 (2,380円税)

気軽な食事利用のシーンに向けて、大皿メニューとごはんセットを組み合わせた新たな楽しみ方をご提案します。大皿メニューは1,980円(税抜)から注文しやすい価格帯に設定し、「まずはこれを頼めば満足できる」入口としての役割を担います。あわせて、ごはん・スープ・小鉢などを組み合わせた「ごはんセット」を加えることで、焼肉を“セットメニュー”としてもご利用いただける設計としました。

例えば、「バラエティー4種盛り (並: 2~3人前) 1,980円 (税抜)」と「ごはんセット (2名様向け) 1,480円 (税抜)」を組み合わせることで、合計3,460円 (税抜)。1人あたり1,730円 (税抜) と、手頃な価格で満足感のある食事をお楽しみいただけます。