

『敬老の日キャンペーン』概要

- ・実施期間：2026年9月14日(月)～9月30日(水)
- ・対象店舗：しゃぶしゃぶ温野菜 全店
- ・対象商品：食べ放題の全コースが対象
- ・利用条件：着席時・会計時に専用ページの「クーポン画面」を提示。
※『食べ放題コース』ご注文の方限定のクーポンです。
※2名様以上でご利用いただけます。
※お会計金額の合計が5,500円(税込)以上で利用可能です。
※クーポンのご利用条件詳細は、専用ページをご確認ください。

▼「敬老の日キャンペーン」専用ページはこちら

https://www.onyasai.com/lp/202609_swcp/?utm_source=release&utm_medium=release&utm_campaign=202609_sw_cp

ありがとうございます

敬老の日 キャンペーン

大切な人と囲む、特別なごちそう時間

食べ放題限定

平日	休日
20%OFF	10%OFF

【お会計から】

対象の食べ放題コース

※下記に記載の価格は割引前の価格です。

食べ放題コース

コースと2種のおだしをお選びください

コースをご注文いただくと最初に下配をご提供いたします

お肉 2皿 + こだわり野菜盛り

※人数によっては4皿のご提供となります

温野菜おすすめ! 2つの食べ放題コース /

新 温野菜コース

たんしゃぶとこだわり厳選牛を味わう

お肉 全10種

お一人様 3,980円(税込4,378円)

たんしゃぶ 厳選牛ロース

脂が少なめで淡泊な味わいが特長なのでしゃぶしゃぶに適しています

さっぱりとした赤身と旨みのある脂のバランスが特長濃厚な肉の旨みが口いっぱいに広がる!

たんしゃぶ 厳選牛ロース 特選牛しゃぶ 旨み牛 牛もつ 三元豚しゃぶ 三元豚しゃぶ(ロース) 国産鶏ロース 竹筒鶏つみれ 竹筒チーズつみれ

(注意)よく火を通してお召し上がりください

特選牛しゃぶコース

お肉 全7種

お一人様 3,780円(税込4,158円)

特選牛しゃぶ 三元豚しゃぶ

ほどよい脂が特長で、さっぱりとした赤身と旨みのある脂のバランスが適した部位

脂の甘みと赤身の旨みが絶妙なバランスやわらかくとろける食感をお楽しみください

特選牛しゃぶ 三元豚しゃぶ 三元豚しゃぶ(ロース) 牛もつ 国産鶏ロース 竹筒鶏つみれ 竹筒チーズつみれ

(注意)よく火を通してお召し上がりください

全コース共通	120分 ラストオーダー 90分	小学生未満 無料	小学生 半額	60歳以上 500円引き
--------	------------------------	-------------	-----------	-----------------

霜降り黒毛和牛コース

お肉 全12種

お一人様 6,480円(税込7,128円)

霜降り黒毛和牛くらした

肉本来の旨みとコクを感じられる赤身に、流れるように霜降りが入ることでとろける食感と濃厚な味わいを引き出します

- ・霜降り黒毛和牛くらした
- ・黒毛和牛・たんしゃぶ
- ・厳選牛ロース
- ・特選牛しゃぶ・旨み牛・牛もつ
- ・三元豚しゃぶ・三元豚しゃぶ(ロース)・国産鶏ロース
- ・竹筒鶏つみれ・竹筒チーズつみれ

(注意)よく火を通してお召し上がりください

特選黒毛和牛コース

お肉 全11種

お一人様 4,980円(税込5,478円)

黒毛和牛・たんしゃぶ・厳選牛ロース

特選牛しゃぶ・旨み牛・牛もつ・三元豚しゃぶ・三元豚しゃぶ(ロース)・国産鶏ロース・竹筒鶏つみれ・竹筒チーズつみれ

(注意)よく火を通してお召し上がりください

かにしゃぶ(ずわい蟹)付きコース

お一人様 +800円(税込880円)

かにしゃぶは食べ放題ではございません

お一人様 1,300円(税込1,440円)です

※お会計金額が1,300円(税込1,440円)以上でご利用いただけます

三元豚コース

お肉 全5種

お一人様 3,380円(税込3,718円)

三元豚しゃぶ・三元豚しゃぶ(ロース)・国産鶏ロース・竹筒鶏つみれ・竹筒チーズつみれ

(注意)よく火を通してお召し上がりください

飲み放題

120分
ラストオーダー
90分

アルコール 飲み放題 約50品

お一人様 1,680円(税込1,848円)

※生ビールも! 飲み放題 / (ソフトドリンク含む)

ソフトドリンク 飲み放題 14品

お一人様 680円(税込748円)

小学生未満 無料
小学生 200円(税込220円)

※ドリンクの内容は、別冊のドリンクメニューをご覧ください

※ドライアイス(自販機を含む)・20歳未満のお客様への提供はしていません

食べ放題全コース、季節野菜もおかわりできます!

※季節野菜の内容はスタッフまで

しゃぶしゃぶ温野菜のこだわり：国産野菜も逸品料理も食べ放題！

■ 国産野菜：15品以上



洒落ねぎ

おだしがよく絡むよう、“しゃらしゃら”と音がするほど薄くスライスされた、温野菜の名物。



味えのき

温野菜が農家さんと話し合い開発した白慢のきのこ。シャキシャキ食感と強い旨みや香りが特長。



甘にんじん

「イチゴと同じくらいの糖度」と言われるほど、甘くて食べやすい温野菜の看板野菜。



チェリートマト

ジューシーな甘みと適度な酸味、トマト本来の旨みが凝縮されています。



長ねぎ

おだしがしみ込みやすい斜め切りで、シャキッとした食感と甘みを楽しめます。



レタス

おだしにサツとくぐらせることで、シャキシャキの食感とさっぱりとした味わいを楽しめます。



白菜

葉や芯など、部位ごとに切り方を変える工夫により、おだしがよくしみ込みます。



肉厚椎茸

通常の椎茸よりも大きく、口いっぱいに豊かな香りとジューシーな旨みが広がります。



ぶなしめじ

100日以上かけてじっくり育てることで、豊かな香りと旨みを引き出しています。



完熟舞茸

豊かな香りとコリコリとした食感、口いっぱいに広がる旨みをお楽しみください。



極み白舞茸

雑味が少なく、すっきりとした上品な味わいが特長。キノコが苦手な方でも食べやすい。



ニラ

香り豊かでシャキッとした食感が特長。しゃぶしゃぶの味わいを引き立てます。



水菜

繊細な葉と茎のシャキッとした食感が魅力。さっぱりとした味わいと彩りを添えます。



豆苗

シャキッとした食感と爽やかな風味が特長。彩りと栄養をプラスできます。



緑豆もやし

シャキシャキ食感とみずみずしさが魅力。心地よい歯ごたえを楽しめます。

■ お肉と一緒に、野菜もたくさん食べられる！“巻きしゃぶ”がオススメ

✓王道派 | 洒落ねぎ



迷ったらまずはコレ！
香り広がるクセになる組み合わせ。
シャキシャキ食感でやみつき！

ねぎを1本1本特別な刃で斜め切りにすることで、おだしが良く絡むため、お肉で巻いて楽しむ“巻きしゃぶ”にも最適。ねぎのシャキシャキとした食感とほどよい辛みがアクセントとなり、お肉と一緒に頬張れば、おだしの旨みとお肉のジューシーな味わいが口いっぱいに広がります。

✓旨み派 | 味えのき



食感を楽しむ、定番コンビ！
コリコリの味えのきに豚しゃぶを巻けば、
箸が止まらない！

農家さんと話し合っ開発した自慢のきのこ。大振りで太軸、さつとしゃぶしゃぶすることで、コリコリ食感を楽しめます。お肉と一緒に頬張ることで、肉のジューシーな旨みときのこの豊かな風味が口いっぱいに広がります。噛むほどに味わい深く、食感も楽しめる、きのこ好きにはたまらない巻きしゃぶです。

✓香り派 | 豆苗



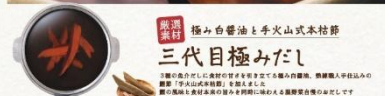
青々しい香りがアクセント！
豆苗の香りと豚の甘みが引き立て合う！

みずみずしく歯ごたえのある豆苗は、さつとしゃぶしゃぶすることで、シャキシャキとした心地よい食感に。お肉のジューシーな旨みに、豆苗の青々しい香りがアクセントとなり、さっぱりと食べ進めたいときにもおすすめです。

まずは、そのまま。 “おだし”を味わう、 温野菜のしゃぶしゃぶ

温野菜では、お肉や野菜の素材の旨みを引き立てるおだしをご用意しています。

2種類のおだしを同時に味わえる「二色鍋」は、それぞれの好みに合わせて異なる味わいを一度に楽しめるため、年代や好みの異なる方とのお食事にもおすすめです。



■ 前菜・逸品料理・サラダも食べ放題



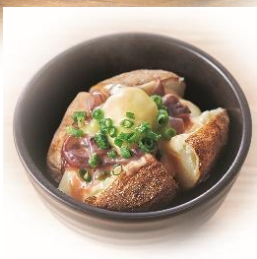
■ 前菜：全7品

- ・きゅうりの明太マヨのせ
- ・塩枝豆
- ・うずらの味玉
- ・炙り鶏皮のおろしぼん酢
- ・豆苗と豆もやしのナムル
- ・キムチ
- ・カプレーゼ



■ サラダ：全2種

- ・国産野菜のバーニャカウダ
- ・しゃきしゃきレタスのチョレギサラダ



■ 逸品料理：全5品

- ・だし巻き玉子の湯葉あんかけ
- ・北海道名物じゃがから
- ・手火山餡入り冷製茶碗蒸
- ・はちみつレモンのクリームチーズカナッペ
- ・塩タンのサラダ仕立て

【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
しゃぶしゃぶ温野菜、牛角、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

 **コロファイドグループ**

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・太田 E-mail: pr@reins.co.jp TEL: 045-224-7200