



Press Release

KINTAN 史上最も進化したプレミアムフリーフロー誕生！ 67 種のドリンクで楽しむ、焼肉との新しいペアリング体験

“マスタースドリーム”やブルゴーニュワイン、フランス産プレミアムジュース“アラン・ミリア”など
アルコール 48 種・ノンアルコール 19 種、充実した夏の新グランドメニュー販売スタート



株式会社カルネヴァーレ(本社:東京都目黒区)が運営する焼肉 KINTAN では、2026 年夏のグランドメニューをリニューアルいたします。今回の目玉は、KINTAN 史上最も充実した飲み放題、“プレミアムフリーフロー”です。“マスタースドリーム”と“東京クラフト”の 2 種の生ビール(※1)、ブルゴーニュの名門メゾン・ジョセフ・ドルーアンのワイン 4 種、滋賀の銘酒“松の司”をはじめとするアルコール 48 種に加え、フランス産プレミアムジュース“アラン・ミリア”やノンアルコールカクテルなど 19 種のノンアルコールメニューをご用意。全 67 種のドリンクから、焼肉とのペアリングを自由にお楽しみいただけます。また、KINTAN の名物である「30 日間熟成 KINTAN」は厚切りカットへとリニューアル。人気のサーロインユッケも内容を見直し、和牛の魅力をより感じられる一皿へと生まれ変わりました。(※1 一部店舗では銘柄が異なる場合がございます)



焼肉 KINTAN では創業以来、焼肉とドリンクのペアリングを通じて、食事の時間をより豊かにする体験を追求してまいりました。

この夏は、その体験価値をさらに高めるため、プレミアムフリーフローを大幅にリニューアル。“マスタースドリーム”と“東京クラフト”の 2 種の生ビールをはじめ、メゾン・ジョセフ・ドルーアンのブルゴーニュワイン 4 種、日本酒“松の司”、さらに鉄観音烏龍茶や宇治抹茶などを使用した夏限定ティーカクテル、フランス産プレミアムジュース“アラン・ミリア”をはじめとするノンアルコールドリンクなど、全 67 種をご用意しました。

お酒を楽しまれる方も、飲まれない方も、それぞれのお好みに合わせた一杯を片手に、同じテーブルでゆったりと焼肉を囲

む時間をお楽しみいただけます。和牛の旨味を引き立てる一杯、脂の余韻を心地よくリセットする一杯など、料理や気分に合わせて自由に選べる、新しい焼肉の楽しみ方をご提案します。

=====【取材・掲載に関するお問い合わせ】=====



●進化した KINTAN のシグニチャーメニュー



30日間熟成 KINTAN は、一枚あたりの重量を増やし、約 1.4 倍の厚みにリニューアルしました

厚みを持たせることで焼いても肉汁を閉じ込めやすくなり、外は香ばしく、中はしっとりとやわらかな食感を実現。
味付けもシンプルな塩のみにすることで、30日間熟成によって引き出されたナッツのような芳醇な香りと、凝縮された旨味をよりダイレクトにお楽しみいただけます。



KINTAN 名物「日本一のサーロイン・ユッケ-half&half™」は、お肉を 30g 増量、厚みを持たせてリニューアルしました

とろけるような口どけはそのままに、和牛本来の肉の旨味や食感を、より感じられる一皿へ。てっさのように豪快にすくって頬張る、KINTAN ならではの贅沢なユッケをお楽しみいただけます。

=====【取材・掲載に関するお問い合わせ】=====



●**プレミアムフリーフローが楽しめるコース**

コースは、気軽に楽しめるカジュアルコースから、飛騨牛ハラミや厚切りフィレ肉、フォアグラとトリュフの石焼ビビンバを楽しむ 15th スペシャルコースまで全 4 種類をご用意。この夏 KINTAN は、焼肉とドリンクのペアリングを通じて、これまで以上に自由で豊かな焼肉体験をお届けします。

コースには全て+¥2,500 で2時間、+¥3,500 で3時間の 67 種のドリンクが楽しめるプレミアムフリーフローをお付けすることができます。



カジュアルコース ¥8,800 ※2

和牛赤身 3 種と和牛サーロイン出汁しゃぶ焼きなど、黒毛和牛をメインにバラエティ豊かな焼肉が楽しめるコースです。



リッチコース ¥11,800 ※2

和牛の焼肉 9 種と名物の熟成牛タンをはじめ、「生雲丹とトリュフのフラン」、夏限定の「和牛ユッケのサルサ・デ・ピーニャ」、生でも食べられるとうもろこし“ゴールドラッシュ”を使用した石焼ビビンバなど、和牛の魅力と旬の味覚を堪能するコースです。大切な方とお食事や、自分へのご褒美焼肉にもおすすめです。

=====【取材・掲載に関するお問い合わせ】=====



セレブコース ¥14,500 ※2

日本一のサーロイン・ユッケ ハーフ&ハーフ™や 30 日間熟成 KINTAN をはじめ、和牛厚切りフィレ肉、厚切り PRIME ハラミなど、KINTAN 名物と厳選和牛を堪能できる贅沢なコースです。生雲丹とトリュフのフランやスパモッチ風ミニバーガーなどの創作料理とともに、メには和牛サーロインの出汁しゃぶ焼きとゴールドラッシュの石焼ビビンバをご用意。記念日や接待など、大切な方との特別なお食事におすすめです。



15th スペシャルコース ¥17,800 ※2

日本一のサーロイン・ユッケ ハーフ&ハーフ™をはじめ、30 日間熟成 KINTAN、飛騨牛ハラミ、和牛厚切りフィレ肉など、KINTAN が誇る名物と厳選和牛を堪能できる 15 周年記念コースです。生雲丹とトリュフのフランや、フォアグラとトリュフの石焼ビビンバなど贅沢な食材を盛り込みました。KINTAN の魅力を凝縮した、特別な日のお食事にふさわしい最高峰のコースです。

=====【取材・掲載に関するお問い合わせ】=====



※2 店舗により使用する銘柄牛が異なるため、一部コース内容および販売価格が異なります

●全 67 種を楽しむプレミアムフリーフロー

“マスターズドリーム”、“東京クラフト”、ブルゴーニュワイン、日本酒“松の司”、夏限定ティーカクテルなど、焼肉とのペアリングを楽しむ全 67 種をご用意しました。(店舗によって一部内容が異なる場合がございます)



〈生ビール 2 種〉

[①マスターズドリーム]: 効率や生産性ではなく、素材や製法にとことんこだわり、うまさだけを追い求めた「醸造家の夢」のビールです。“多重奏で濃密な味わい”。欧州産アロマホップ由来の華やかな香り、幾重にも広がるやわらかな苦み、ダイヤモンド麦芽による深いコク、ほのかな甘味、心地よい香りをおたのしみいただけます。



[②東京クラフト]: 柑橘系のさわやかな香り。日常に彩りを与えてくれる、いつものビールとひと味違うペールエールです。マンダリーナババリアホップを使用した爽やかで鮮烈な柑橘系の香り立ち。雑味が無く、心地よい余韻です。※福岡店は「香るエール」のお取り扱いとなります

〈ブルゴーニュワイン 4 種〉

40 年以上の歴史を誇るブルゴーニュの名門「メゾン・ジョセフ・ドルーアン」の赤・白ワインを 4 種類ラインアップ。テロワールを映し出す繊細で気品ある味わいは、和牛の豊かな旨味と調和し、一皿ごとに異なるペアリングの魅力をお楽しみいただけます。



●シャブリ

淡い黄金色に、柑橘や青りんごの爽やかな香り。フレッシュでミネラル感のある辛口シャブリは、ユッケや牛タン of 繊細な旨味を引き立てます。



●マコン・ヴィラージュ

輝くような黄金色に、花やフルーツの華やかな香り。フレッシュぶどうをそのまま味わうような瑞々しさを軽やかな余韻が心地よい白ワインです。



●ブルゴーニュ ピノ・ノワール

ラズベリーや野イチゴのチャリングな香りが広がり、フレッシュでしなやかな口当たりです。伝統的なブルゴーニュを感じるピノ・ノワールです。



●リュールージュ

ラズベリーやカシスなどの華やかな香り。なめらかな口当たりと上品な余韻が焼肉の旨味を一層引き立てるエレガントなワインです。

===== 【お問い合わせ】 =====



●お酒を飲まない方も楽しめる プレミアムノンアルコール 19 種

フランスのプレミアムジュースブランド「アラン・ミリア」をはじめ、ノンアルコールスパークリングやノンアルコールカクテル、こだわりのお茶、果肉入りソーダなど全 19 種類をご用意。お酒を飲まれない方にも、焼肉とのペアリングを楽しめる上質なラインアップを揃えました。

〈フランス産プレミアムジュース「アラン・ミリア」2種〉



●ソーヴィニヨン・ブラン
グレープジュース
ワイン用ぶどうから生まれる華やかな香りと、白い花を思わせる繊細なアロマ、すっきりとした味わいが焼肉とも心地よく調和します。



●メルロ グレープジュース
ワイン用ぶどう「メルロ」ならではの豊かな果実味と、カシスやブラックベリーを思わせる芳醇な香りをお楽しみいただけます。

〈ビール 4 種〉

マスターズドリーム生・東京クラフト生
赤星サップロラガービール(瓶)・シャンディーガフ

〈メゾン ジョセフ ドルーアン〉

シャブリ(白)・マコンヴィラーージュ(白)
ブルゴーニュピノワール(赤)・リュリールージュ(赤)

〈日本酒 2 種〉

松の司 純米吟醸みずき・松の司オーガニック純米渡船

〈期間限定サワー4種〉

鉄観音烏龍オレンジサワー・京都宇治抹茶ジントニック
茉莉花茶ライチハイ・ベルガモットアールグレイミュール

〈スパークリングワイン 2 種〉

ベルトウーレブリュット(白)・ランブルスコ(赤)

〈ワイン 3 種〉

丹波山村“三億円ワイン”(赤)・ミルーナロッソ(赤)・ミルーナビアンコ(白)

〈ウイスキー3種〉

KINTAN ハイボール・ハイボール・グレンフィディック 12 年

〈サワー13種〉

生レモンサワー・PRIME れもんサワー・レモン&マイヤーサワー
スパイスレモンサワー・果肉入り国産みかんサワー
果肉入り国産ももサワー・ピール入り国産ゆずサワー
ウーロンハイ・黒烏龍ハイ・ジャスミンハイ・北海道コーン茶ハイ・内臓美人茶ハイ

〈焼酎 5 種〉

富乃宝山(芋)・ダイヤメ(芋)・兼八(麦)・太治兵衛(麦)・29(米)

〈梅酒 3 種〉

あらごし梅酒・景虎の梅酒・紅茶梅酒

〈カクテル 6 種〉

カシス・ジン・ディタ・ウォッカ・禁断のアニタン・翠ジンソーダ

〈ノンアルコール 19 種〉

ノンアルコールスパークリング・ノンアルコールビール・ノンアルコールジンモヒート・
ノンアルコールピーチジン・ウーロン茶・黒烏龍茶・ジャスミン茶・北海道コーン茶・
内臓美人茶・果肉入りみかんソーダ・果肉入り国産ももソーダ・ピール入り国産ゆ
ずソーダ・ペプシコーラ・ジンジャーエール・オレンジジュース・グレープフルーツ
ジュース・アランミリア(赤)・アランミリア(白)・青森のしぼりたてりんごジュース

=====【取材・掲載に関するお問い合わせ】=====



※店舗によって一部提供メニューが異なります

■販売店舗

〈焼肉 KINTAN〉

- ・恵比寿焼肉 kintan 渋谷区恵比寿西 1-10-3 トラストリンク恵比寿ビル 1・2 階
- ・六本木焼肉 Kintan 港区六本木 6-1-8 六本木グリーンビル 2 階
- ・表参道焼肉 KINTAN 港区北青山 3-10-14 北青山ビル
- ・赤坂焼肉 KINTAN 港区赤坂 3-17-1 いちご赤坂 village B1
- ・代官山焼肉 kintan 渋谷区恵比寿西 1-21-8 レジディア恵比寿Ⅱ
- ・原宿焼肉 KINTAN 渋谷区神宮前 1-10-37 CASCADE HARAJUKU B1 階
- ・神楽坂焼肉 Kintan 新宿区神楽坂 1-10-2
- ・渋谷焼肉 KINTAN 渋谷区宇田川町 15-1 渋谷 PARCO7 階
- ・池袋焼肉 kintan 豊島区西池袋 3-27-12 池袋ウエストパークビル B1 階
- ・横浜焼肉 kintan 横浜市西区南幸 1-1-1 NEWoMan 横浜 10 階
- ・福岡焼肉 kintan 福岡県福岡市中央区大名 2 丁目 6-50 福岡大名ガーデンシティ 2 階

【焼肉KINTANについて】



KINTANのある街の人々に「焼肉」と「KINTANの空間」と「サービス」を通じて、日常では得がたい“幸福感”や“豊かさ”を感じてもらえるよう、「その街で1番愛される焼肉レストラン」を目指して日々営業しております。30日間熟成 KINTAN や日本一のサーロイン・ユッケ™が好評です。
※URL: <https://kintan.restaurant/>

【株式会社カルネヴァーレについて】



Carnevale

「KINTAN」を中心に、焼肉、しゃぶしゃぶ、ステーキ、牛肉寿司など、肉を主役とした多様なレストランを展開。厳選した和牛と、職人の技術、洗練された空間で、お客様に「至福の時間」を提供し続けています。

=====【取材・掲載に関するお問い合わせ】=====