



敷地面積都内最大級

郊外ロードサイド型店舗オープン！

とんかつ「神楽坂 さくら」・「牛角ビュッフェ」

馬事公苑に併設同時オープン

2016年11月15日(火)11時GRAND OPEN

株式会社レイズインターナショナル(本社:横浜市西区・代表取締役社長 根本 寿一)は、2016年11月15日(火)、郊外型初出店となるこだわりのとんかつが楽しめる「とんかつ 神楽坂さくら 馬事公苑店」そして食べ放題メニューを中心とし、ドリンクバーを設置した「牛角ビュッフェ 馬事公苑店」を同時オープンいたします。

敷地面積は2つ合わせると都内最大級となり、駐車場も完備したことで、より多くのお客様にお楽しみ頂けます。

■郊外ロードサイド型初出店！ 気軽に本格とんかつを楽しんでいただきたい

神楽坂さくらは2016年3月にとんかつ 神楽坂さくら本店をオープンし、脂の甘みや柔らかさを感じられる国産銘柄豚やステーキのように感じる厚み、それでいてしつこくない揚げ方にこだわり、多くのお客様にご利用を頂いております。

今回、馬事公苑店開店にあたりご家族連れのお客様にもさくらのとんかつを楽しんで頂きたいという想いから、ボックス席を中心とした店内レイアウトとし、またメニューについてもバリエーション豊かな形へと変更をいたしました。お子様向けの商品や盛り合わせ、がっつり食べたい方にもご満足いただけるかつカレー等幅広い商品ラインナップになっております。



とんかつ さくら
神楽坂

■とんかつ 神楽坂さくらのこだわり

一つ、豚肉へのこだわり

とんかつに適した豚肉を選びすぎり、厳選した銘柄豚のみを使用しております。

一つ、油のこだわり

カラダにうれしい不飽和脂肪酸含有の植物性100%の油を使用しております。さくっと軽い仕上がりは、飽きのこないおいしさを引き出します。

一つ、お米のこだわり

新潟県のみで栽培されている「こしいぶき」を使用しております。みずみずしく甘い“ひとめぼれ”と一粒一粒の食感が弾む“どまんなか”の掛け合わせで生まれたお米です。

一つ、キャベツのこだわり

葉が柔らかく、甘い収穫適期を目安に収穫された国産キャベツのみを使用しております。

一つ、調理のこだわり

「厚さ2センチ」にこだわって切り出したお肉を、製法の異なる2種類の専用生パン粉をつけご注文を頂いてから一枚一枚衣をつけて揚げることでサクサクの食感に仕上げしております。

一つ、食べ方のこだわり

最初のひとくちは、是非卓上の紅塩でお召し上がりください。次は香りがよく濃厚な味わいの金胡麻をたっぷり入れたソースでどうぞ。最後は手火山式本枯節をつかった特製出汁をかけてとんかつ茶漬もおすすすめです。

■主なメニュー

名物！ひとくち銘柄豚 5種盛り合わせ定食 240g 2,100円

バラサン/トロマキ/シャトンプリアン/ヒレ/メンチかつの5種類を盛り合わせにしました。

名物！ひとくち銘柄豚 3種盛り合わせ定食 140g 1,360円

バラサン/トロマキ/シャトンプリアン/ヒレ/メンチかつの5種類を盛り合わせにしました。

ロースかつ定食

和豚もち豚	並140g／大180g	1,680円／1,980円
山形豚	並140g／大180g	1,480円／1,780円
夢の大地豚	並140g／大180g	1,280円／1,580円

厚切りロースのかつカレー

ロース	100g／140g	880円／1,180円
-----	-----------	-------------



【銘柄豚 特長】

和豚もち豚

1978年より、たえず肉質や生産性の優秀な上位5%の豚を親豚にし続け和豚もち豚の原種豚を完成させました。肉は美しいピンク色できめが細かく、つややか。歯ごたえはあるのに柔らかいのが特長です。

山形豚

日本有数の軟水地の雪解け水と、麦を中心とした肥料で育った肉質は、きめ細やかで豊かな旨みが特長です。

夢の大地豚

北海道の大自然に恵まれ、水・空気・土といったすばらしい環境と植物性の飼料を食べて育った豚は、柔らかい肉質が特長です。



■店舗概要

店舗名	： とんかつ 神楽坂さくら 馬事公苑店
所在地	： 〒158-0098 東京都世田谷区上用賀2丁目4-16 2階
電話番号	： 03-6413-6839
営業時間	： 月～金 ランチ 11:00～15:00(ラストオーダー14:30)・ディナー 17:00～23:00(ラストオーダー22:30) 土・日・祝日 11:00～23:00(ラストオーダー22:30)
坪数	： 49.6坪
席数	： 77席
駐車場台数	： 34台
客単価	： ランチ1,100円 / ディナー1,600円

===== 【 一般のお客様のお問い合わせ 】 =====

株式会社レイズインターナショナル お客様センター E-mail: voice@reins.co.jp
TEL:0120-142-029 (オペレーター受付時間・・・月～金10:00～18:00／土10:00～15:00／日祝休)

===== 【 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
広報企画課 担当 中澤・細谷 E-mail: pr@reins.co.jp TEL:045-224-7200 FAX:045-224-7201

■牛角ビュッフェ 馬事公苑店 同時オープン

牛角ビュッフェは、食べ放題コースを中心に、ドリンクバーを取り入れた新しい郊外型牛角。千葉県富里市に2014年4月に1号店をオープンし、多摩境店、市川コルトンプラザ店に続き馬事公苑店は4号店目となります。

ご注文は各テーブルに設置したタッチパネルよりご注文頂くセルフオーダーシステムを導入。画面をタッチしながら、いつでも気軽にご注文頂ける仕掛けです。尚、ご注文頂いた商品はお席までスタッフがご提供いたします。

10月よりメニューも一新し、牛角で人気のメニューも多数ラインナップ。お財布を気にせず思いっきり、家族で焼肉を満腹になるまでお召上がりください。

【コース概要】 ※全コース共通 小学生未満:無料 小学生:半額 65歳以上:500円オフ



2,680円コース 75品以上

人気のカルビや骨付きガブリチキン。そして豪快に焼きあげる約20cmの壺漬一本ホルモンや変わり種のチーズフォンデュde厚切り豚ロースもラインナップ。

サイドメニューでは女性にも人気のジャーサラダ、黒糖おさつバター、そしてお子さんにも大人気のフライドポテトやデザートまで幅広くご用意しております。



2,980円コース 100品以上

熟成厚切り肉が4品追加! 厚切りタンも楽しめます。

おつまみにおいてはカツオのユッケやニラチヂミ、ホタテバターやアヒージョまでも網羅されており、お酒を楽しみたい方にもってこい。ご飯類も石焼ビビンバや冷麺、そして牛角こだわりのラーメン類も入っており、これぞ牛角! を楽しめるラインナップとなっております。



3,980円コース 120品以上

黒毛和牛や特選赤身と言われるみすじ等も食べ放題なプレミアムコースをご用意。もちろん厚切り肉や牛タンも食べ放題です。サイドメニューには桜ユッケ、そして焼肉屋の肉寿司までも登場。せっかくの機会なので思いっきりいいお肉を心ゆくまで食べたい方にはこのコースがお勧めです!

■店舗概要

店舗名 : 牛角ビュッフェ 馬事公苑店
所在地 : 〒158-0098 東京都世田谷区上用賀2丁目4-16 2階
電話番号 : 03-6413-6839
営業時間 : 月～金 ランチ 11:00～15:00(入店受付14:30)・ディナー 17:00～24:00(入店受付22:30)
土・日・祝日 11:00～24:00(入店受付22:30)
坪数 : 86坪
席数 : 136席
駐車場台数 : 34台
客単価 : ランチ1,600円 / ディナー2,800円

===== 【 一般のお客様のお問い合わせ 】 =====

株式会社レイズインターナショナル お客様センター E-mail: voice@reins.co.jp
TEL:0120-142-029 (オペレーター受付時間・・・月～金10:00～18:00/土10:00～15:00/日祝休)

===== 【 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
広報企画課 担当 中澤・細谷 E-mail: pr@reins.co.jp TEL:045-224-7200 FAX:045-224-7201