



牛角でのお酒がすすむ個性派メニューが登場！ 熱々の「ホルモンのアヒージョ」など新登場 【 11/25(水)～ 全国の「牛角」にてスタート 】

株式会社コロワイドのグループ会社である、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 松宮秀丈)では「牛角」(全国605店舗 ※15年11月1日時点)にて11/25(水)より～、おつまみメニューをスタート致します。

《焼肉だけじゃない、お酒のすすむ牛角はじめました》

今回の新メニューでは、牛角でのお食事の時間をもっと楽しんでいただきたいという思いから、サイドメニューにも力を入れました。オリーブオイルとホルモンを七輪でぐつぐつと煮込んで食べる「ホルモンのアヒージョ」(590円)が新登場。ホルモンの脂が溶けだしたオリーブオイルをバゲットにひたせば濃厚な脂の甘みが広がります。

その他、ふんわりクリームチーズをメイプルシロップで仕上げた「ふわふわクリームチーズ」(490円)、焼きたてのとろとろ感がたまらない「焼きカマンベール」(490円)、焼肉屋さんならではの牛スープを煮込んだデミグラスソースが絶品な「牛タンシチュー」(590円)など、焼肉だけではなくお酒のすすむメニューを取りそろえました。

また、日本初上陸となる赤スパークリングワインの「カリントン・グレーススパークリングシラズ」(2,480円)もご用意いたしました。(※一部店舗では取り扱っておりません。)ブラックチェリーやベリーの実味とスパイシーなフレーバー、そして心地よい甘みがクセになる味わいです。ちょっぴり大人な赤スパークリングワインを自慢の焼肉とともにご堪能いただけます。

大切な人や仲間との集まりが多くなるこれからの時期に、より多くの皆さまに牛角の楽しさを感じていただきたいと思っております。



※価格は全て税抜表記です
※写真はイメージです
※内容は予告なく変更する場合があります
※一部店舗では取り扱っておりません

===== 【 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
経営企画部 広報 中澤 E-mail: pr@reins.co.jp TEL:045-224-7200 FAX:045-224-7201

《 牛角 新メニューについて 》

●販売期間： 11月25日(水)～

●販売店舗： 全国の「牛角」にて（牛角ビュッフェ各店舗を除く）

《 商品紹介 》

「ホルモンのアヒージョ」(590円)

ぷるっふるのホルモンのアヒージョ。
ホルモンの甘い脂が溶けだしたオリーブオイルにバゲットをひたせばワインによく合う逸品に。



「海老のアヒージョ」(590円)

ぷりっぷりの海老の触感が定番の逸品



「カリントン・グレースパークリング シラーズ」(2,480円)

オーストラリア産 やや甘口。
スパイシーなフレーバー、心地よい甘さをもつクセになる味わいです。
※一部店舗では取り扱っておりません



「ふわふわクリームチーズ」(490円)

ふんわりクリームチーズをメイプルシロップで仕上げました。



「焼きカマンベール」(490円)

焼きたてのとろとろ感がたまりません。



※価格は全て税込表記です

※写真はイメージです

※内容は予告なく変更する場合があります

===== 【 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
経営企画部 広報 中澤 E-mail: pr@reins.co.jp TEL:045-224-7200 FAX:045-224-7201