



土間土間 新グランドメニュー第2弾

牛タンの“3つの部位”が1枚で楽しめる大胆メニューが誕生！！

特大「焼き牛タン」が登場

～その他、夏にふさわしい豪快&ピリ辛な肉料理も多数登場～

- 2018年6月28日(木) 居酒屋 土間土間全店で全78種類の新グランドメニュー導入開始 -

コロナイドグループの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)では「居酒屋 土間土間」(全国154店舗 ※2018年6月1日時点)にて、2018年6月28日(木)より、78種類の新商品をはじめとした新グランドメニューの提供を開始いたします。新メニューでは土間土間で人気の肉料理を拡充すると共に、夏に向けて豪快な料理やピリ辛の料理などを提供いたします。



■1枚で3つの部位が楽しめる！ 巨大牛タンを豪快に食す「焼き牛タン」

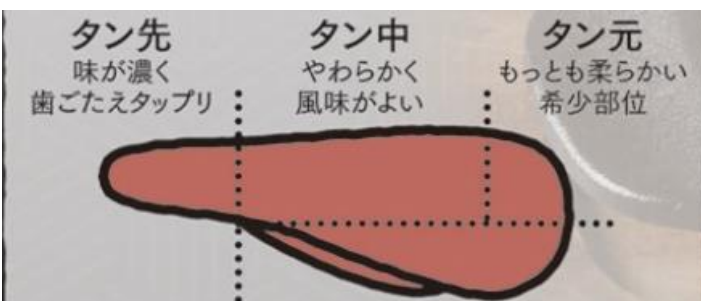
土間土間では6月28日(木)より、肉料理を強化した新グランドメニューを提供します。

この度のグランドメニュー変更では、牛タンの3部位を同時に味わえる「焼き牛タン(880円)」を新メニューに加えます。土間土間ではタンの大きさに焦点を当てることで、1枚でタンの3つの部位を食べ比べていただける楽しさを提供いたします。

タンの部位は「タン先」「タン中」「タン元」の3種類。それぞれに特長があり、食感や味に違いを感じていただける商品となっております。

●部位紹介

～「タン先」から「タン元」まで、1枚に大胆カット!!様々な食感や味わいをお楽しみいただけます～



タンの部位イメージ図

- ・タン先 … 牛がよく動かす部位で、味が濃く肉の味を特に感じられる部位。歯ごたえも十分堪能できます。
- ・タン中 … 一般的に焼肉などに使われる部位。風味がよく、サッパリ食べられます。
- ・タン元 … タンの中で最も脂がのった希少部位。柔らかい食感とジューシーさを堪能できます。

※写真はイメージです。 ※価格は全て税抜表示です。 1/2

新商品紹介(肉料理)

■夏らしく レモンの酸味とパンチの利いたガーリックを味わう「熟成大麦牛のガーリックレモンステーキ」



熟成された赤身の旨みたっぷりのステーキ。従来より提供しており、土間土間の肉料理の中でも高い人気を誇る「熟成大麦牛のステーキ」の夏バージョンとして新登場。

熱々の鉄板に盛られた熟成肉に豪快にタレをかけるとレモンの清々しい香りが立ち込めます。赤身肉の持つ肉の味わいにパンチの利いたガーリックがアクセントに。さらにレモンの酸味でサッパリ味わえます。

熟成大麦牛のガーリックレモンステーキ(690円)

■ピリ辛のタレが絡み 音と香りで食欲をそそる「牛カルビ焼き」



熱々の石焼きに牛カルビとナスやパプリカなど夏野菜を盛りつけた一品。一緒に提供されるタレを回しかけると「ジュー！」という音とともにタレが肉や野菜にからまり、焼ける香りが食欲をそそります。カルビの肉質は柔らかく、脂の甘さを感じられピリ辛のタレとよく合います。肉と野菜と一緒に食べるのがオススメの食べ方です。

牛カルビ焼き(690円)

※タレ・塩 の2種類からお選びいただけます。

■一度食べたなら止まらない シビれる辛さが魅力の「四川風麻辣ホルモン焼き」



夏といえば“辛”という方のために、辛シビメニューを導入いたします。花椒の利いた四川風の麻辣ダレをホルモンや野菜に絡めて召し上がっていただきます。シビれる辛さと香りで食欲をそそります。一度箸をつけたら止まらない辛シビメニューをご賞味ください。

四川風麻辣ホルモン焼き(690円)

※写真はイメージです。

※価格は全て税抜表示です。

 **コロワイドグループ**

===== 【 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 米村・細谷・初川 E-mail: pr@reins.co.jp TEL:045-224-7200 FAX:045-224-7201