



今年の牛角の秋、フレンチに初挑戦！！食欲をかき立てる豪華メニューが登場

“フレンチ牛角” 9月4日スタート

鴨の厚切りロース、トリュフ&チーズを使った月見カルビ、海老のビスクラメンなど
～大人気の牛角タピオカがパワーアップ!! “牛角タピオカ クレームブリュレ”新登場～

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「牛角」（全国627店舗 ※2019年8月1日時点）にて、2019年9月4日(水)から11月4日（月）まで、秋のプチ贅沢を楽しめる「フレンチ牛角」全5商品販売いたします。

【赤ワインやトリュフを使った、プチ贅沢な「フレンチ×焼肉」】

秋メニューのテーマは「フレンチ牛角」。食欲の秋をプチ贅沢に過ごしていただきたいという思いから新しい焼肉の提案をいたします。商品開発担当は元フレンチシェフが手がけております。赤ワインソースにからめて食べる厚切り鴨ロース、トリュフとチーズにからめて食べる月見カルビ、魚介の旨味が凝縮された濃厚ビスクラメン、キャラメリゼしたカスタードクリームをのせたタピオカドリンク等。赤ワインと相性抜群なフレンチ焼肉をご体験ください。



■鴨の厚切りロース
赤ワイントリュフソース 690円
ジューシーで脂ののった鴨肉を贅沢に厚切りカットし、香り高い赤ワイントリュフソースを合わせました。八丁味噌が隠し味です。※合鴨を使用しております。



■トリュフ香るチーズまみれの月見カルビ 690円
芳醇な香りのトリュフ、たまごを埋め尽くすほどのチーズをあわせた贅沢な月見カルビ。



■牛角流ビスクラメン 790円
魚介の旨味が濃縮された、牛角流フレンチラーメン。

バゲットを浸して、最後までソースをお楽しみください。



■七輪チーズバゲット (2枚) 150円



■牛角タピオカクリームブリュレ 490円
パリッと焦がしたクリームの下には、ひんやりミルク氷ともちもちタピオカ。