

「牛角」超濃い味付けの新メニューで サクッと“ひとり焼肉呑み”

コロナウィドグループの株式会社レイズインターナショナルが運営する牛角では、2021年1月27日（水）より、味が濃くお酒に合う新メニューを販売開始します。



画像左：コク旨とろカルビ 画像右上：ハラミ付きやげん 画像右下：辛激のホルとん炒め

コロナウィルス感染拡大により、グループでお酒を飲む機会は大幅に減りました。そんな中、一人焼肉しながらお酒を楽しんでいただきたいという想いから、お酒と相性抜群な味の濃い新メニューを用意しました。

醤油ベースに信州味噌・オイスターソース・XO醤などを配合したタレを揉みこんだ「コク旨とろカルビ」は、コクがあり濃厚で、脂の旨みを感じられます。軟骨にジューシーなハラミが付いた「ハラミ付きやげん」は、塩ダレをベースに黒胡椒がピリリときいた食感の楽しい一品です。激辛ダレにホルモンや豚カルビを絡めて炒める「辛激のホルとん炒め」は、脂の甘みと刺激的な辛さがやみつきになります。

牛角では新メニューを含めた多くのラインナップをハーフサイズで注文出来ます。色んな肉とお酒を合わせて、気軽に“ひとり焼肉呑み”をお楽しみください。

【お酒に合う新メニュー一覧】

■コク旨とろカルビ	：	759円 / ハーフ429円
■ハラミ付きやげん 黒胡椒ダレ	：	539円 / ハーフ319円
■辛激のホルとん炒め	：	539円（※辛さマシマシ+55円）
■コク旨桜ユッケ	：	869円
■ネギ塩桜ユッケ	：	869円
■辛もやし	：	209円
■ニラたまna奴	：	539円

【会社概要】株式会社レイズインターナショナル 代表取締役社長：根本寿一

「牛角」（国内608店舗 ※2021年1月1日現在）、「しゃぶしゃぶ温野菜」、「居酒屋 土間土間」等の飲食店を運営