

『カルビ大将』『味のがんこ炎』グランドメニュー改定

新・四大名物登場!!

2022年6月27日（月）より

株式会社コロワイドのグループ会社である株式会社アトム（本社：神奈川県横浜市、代表取締役社長：山角豪）は焼肉店「カルビ大将」・「味のがんこ炎」各店舗にて2022年6月27日（月）よりグランドメニューを改定いたします。

人気メニューが「新・四大名物」として登場。希少部位の「肉厚みすじステーキ」をはじめ、味噌だれの旨さがたまらない「壺漬牛カルビ」、弾力と食感のバランスが絶妙な「厚切りタン塩」、氷点下で熟成された「黒豚厚切りロース」の四大名物となっております。

また、デザートのリニューアルを充実させ、至福コースでは14品のリニューアルとなり、色々楽しめる幅が広がりました。

焼肉業態は無煙ロースターにより一般的な飲食店より換気に優れていることに加え、「カルビ大将」・「味のがんこ炎」では個室のお席も多いことから、コロナ禍でもご家族連れなどにも大変ご好評を頂いております。

新しくなった「カルビ大将」・「味のがんこ炎」のこだわりの焼肉で、いつもの仲間・ご家族と是非外食をお楽しみください。

※四大名物は食べ放題の至福コース以上のコースで全ての商品がご利用頂けます。



【「カルビ大将」・「味のがんこ炎」新・四大名物】



肉厚みすじステーキ
～希少部位の赤身肉を贅沢に厚切り～



壺漬牛カルビ
～旨さの秘訣は味噌ダレにあり～



厚切りタン塩
～弾力と食感のバランスが絶妙～



黒豚厚切りロース
～じっくり熟成でお肉の旨味を堪能～

＜食べ放題＞

各コース制限時間100分
(ラストオーダー20分前)

- 120品以上 至福コース
大人お一人様 3,980円 (税込4,378円)
- 100品以上 厳選コース
大人お一人様 2,980円 (税込3,278円)
- 60品以上 満足コース
大人お一人様 2,680円 (税込2,948円)

※カルビ大将高山店では実施しておりません。

■アトムグループが行っている感染症予防対策

新型コロナウイルス感染防止対策実施中


【カルビ大将】

いつも賑やかなカルビ大将のコンセプトは、「大切な仲間と食べて飲んで、みんなで楽しめるコミュニケーションの場」を基本としており、カルビ、ロース、ホルモン、石焼ビビンバ、冷麺などの人気のメニューをリーズナブルに提供しています。

現在、北海道・東北・北関東・甲信・北陸・東海に41店舗運営。

【味のがんこ炎】

「がんこ炎」の頑固は、「こだわること」の頑固です。

素材へのこだわり、美味しく食べていただく事へのこだわり。そして、自家製タレのおいしさへのこだわりなど、頑固にこだわっております。

旨いののに安い、こだわりの焼肉屋として、あらゆる客層から愛され続けております。

現在、東海三県に21店舗運営。

～本件に関するお客さまからのお問い合わせ先～

株式会社アトム 企画広報室 担当：河瀬

TEL：045-224-7394 FAX：045-224-7391