

牛角“秋の贅沢グルメ”

 『神戸牛』 × コク深い長期熟成味噌ダレ
 とろ〜り卵ダレにからめる濃厚月見カルビ登場

チーズたっぷり石焼ビビンバや、くちどけなめらかなモンブランアイス等も販売

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が展開する牛角では、2022年9月8日(木)から10月31日(月)までの期間限定で、「秋の牛角フェア」を実施します。贅沢な神戸牛の月見カルビ、熟成厚切りカルビの月見カルビ、たっぷりチーズをかけた石焼ビビンバ、旨味たっぷり芳醇しじみラーメン、くちどけなめらかなモンブランアイスの5種メニューを販売します。



■神戸牛月見カルビ 730円（税込803円）

日本三大和牛の神戸牛を使った贅沢な月見カルビ

秋を贅沢に楽しめる新メニューが登場します。上品でとろける食感の神戸牛に味噌ダレを合わせ、卵ダレにからめて食べる「神戸牛月見カルビ」。味噌は長期熟成する事によりコクと深みを増しており、卵と合わせても負けない存在感があります。そこに旨味の強い神戸牛と合わせることでそれぞれの個性を活かした濃厚な味わいを堪能いただけます。

牛肉の価格が高騰する中でも美味しい焼肉を気兼ねなく楽しんでいただきたいという思いから、730円（税込803円）というお手頃価格でお届けします。日本三大和牛の一つといわれる神戸牛をご堪能ください。

神戸牛とは

柔らかい牧草とミネラル豊富な水のある環境で愛情と手間ひまかけて育てられ、平均32ヶ月程かけて理想の肉質に近づいていきます。その中で基準を満たし、厳しい条件をクリアしたこだわりの牛のみを使用しています。



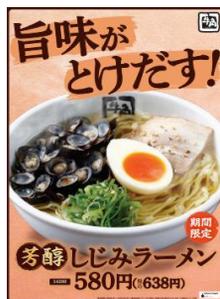
■熟成厚切り月見カルビ
580円（税込638円）

肉質がやわらかく脂の旨みを堪能できる30日間熟成したジューシーなカルビに味噌ダレを合わせ、とろ〜り卵にからめて食べる「熟成厚切り月見カルビ」。味噌は長期熟成することによりコクと深みを増し、卵と合わせても負けない存在感があります。ごはんと合わせると箸が止まらなくなる、まさに“悪魔的”なカルビです。



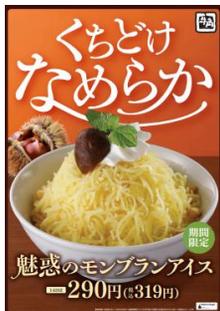
■チーズまみれの石焼ビビンバ
680円（税込748円）

熱々のチーズを一面埋まるほどたっぷりかけた石焼ビビンバ。クリーミーでコクのあるチーズソースを使用しており、ナムルや挽き肉との相性が抜群です。ビビンバに使用するコチュジャンは通常のものよりピリ辛に仕上げているので、チーズタッカルビのような味わいを楽しめます。お好みの肉やベーコンと組み合わせるアレンジもおすすめです。



■芳醇しじみラーメン
580円（税込638円）

濃厚な焼肉やビビンバを楽しんだ後のメは、しじみの出汁が効いたラーメン。さっぱりとした塩ベースに貝の旨味がたっぷり溶けだしたスープはお酒を飲んだ後にもぴったり。



■魅惑のモンブランアイス
290円（税込319円）

焼肉屋が提案する、焼肉後でも食べたくなるギルティな「魅惑のモンブランアイス」。提供する直前に特製モンブランペーストを削っているため、くちどけなめらかでフワツとした食感を楽しめます。軽快な味わいながら栗の甘い香りが余韻を残します。中にはひんやりバニラアイスが入っており、グラノーラのサクサク食感と相まって独自の世界観を生み出します。

【安全安心の取り組み】 新型コロナウイルス感染防止に向けて、様々な取り組みを行っております。

- マスクの着用 : 全従業員マスク着用の徹底
- 手洗い消毒 : 全従業員が営業中の定期的な手洗い・アルコール消毒を徹底
- 定期的な換気 : 定期的に空気の入替えを実施
- アルコール設置 : 全店舗アルコール消毒液の設置
- 店内設備の消毒 : お客様ご利用の都度、テーブル・椅子等の消毒
- 非接触の取り組み : 一人につき一つのトンゴ

【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：澄川 浩太

牛角（588店舗※2022年8月1日時点）、しゃぶしゃぶ温野菜、居酒屋 土間土間等の飲食店を展開

■画像素材ダウンロードURL：<https://bit.ly/3R9kogH>



【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

広報担当 安田・増田 E-mail：pr@reins.co.jp TEL：045-224-7200 FAX：045-224-7201