

年間230万食の『冷麺』を超える、焼肉のメ!? 行列の名店「宝華」監修『牛角油そば』誕生

牛角看板メニューに『GNN』復活！
『ハニーマスタードポーク』などの創作焼肉も登場！

牛角 グランドメニュー全23品が大型リニューアル
2025年10月23日(木)よりスタート

コロワイドグループの株式会社レインズインターナショナルが展開する牛角では、2025年10月23日（木）より、**グランドメニューが大幅にリニューアル**いたします。定番の味付けから創作焼肉、麺、デザートまで全23品を刷新し、「また行きたくなる焼肉」をテーマに、“記憶に残る味づくり”を目指しました。



今回の改定では、焼肉から麺・デザートまで全23品を刷新。うち6品が味のリニューアル、13品が新商品、残り4品は食べ放題コースで人気の商品を、単品メニューにラインナップいたします。“定番の強化”と“選べる楽しさの拡充”の両面から、牛角の焼肉体験を進化させています。

ポイント① 焼肉のメ = 冷麺だけじゃない！牛角から新たな“麺”のご提案

名店「宝華」監修の『牛角油そば』が新登場。焼肉の余韻を引き立てる“タレで食すラーメン”として、新たな焼肉の楽しみ方を提案します。トライアル導入時から「焼肉のメ = 冷麺」という常識を覆すほどの人気を記録した一品です。

ポイント② 牛角らしさを楽しむ！創作焼肉を含む新メニューが登場

新商品として『チーズうまトマチキン』『ハニーマスタードポーク』『炙って！ドーナツアイス』等が登場。“味の意外性”と“焼く楽しさ”を融合した、牛角らしいメニューが食事時間を彩ります。また、単品メニューには食べ放題コースで人気の『豚カルビのはちみつ黒胡椒焼き』『チーズチキンバジル』など、計4品を新たにラインナップ。多様な楽しみ方に応えるため、単品メニューと食べ放題コースの両面でバリエーションを拡充いたします。

ポイント③ 牛角看板メニューに「GNN」復活で、さらに美味しく！

牛角の看板商品『牛角上カルビ』『熟成王様カルビ』『牛角上ハラミ』など全6品の味をリニューアル。過去に好評だったGNN（ごま、ネギ、にんにく）をお肉のタレに加えることで、さらに美味しくなりました。

「仲間と」「家族と」「お酒と」——どんなシーンにも寄り添う、牛角ならではの焼肉体験をお楽しみください。

ポイント① 焼肉のメ＝冷麺だけじゃない！牛角から新たな“麺”のご提案

年間で230万食を販売する冷麺は、牛角を語る上で欠かせない存在。中には“冷麺だけ”を食べに来るお客様もいるほど。そんな牛角の「冷麺文化」に新たな風を吹き込む存在が、「タレで食す」ラーメン、『油そば』です。

新商品『牛角油そば』(680円/税込748円)

1971年創業、東京・小金井で半世紀以上愛され続ける街中華「宝華」。その名物「宝そば」は、連日行列が絶えない人気の逸品。鶏ガラ醤油と特製油をベースにした、“さっぱりしながらも後を引くおいしさ”が特長です。牛角では、その伝統の味をベースに、焼肉の後でも重くならない“絶妙な後味”に仕上げました。トライアル導入時には冷麺を越す出数となる店舗もあり、高い評価を得ました。



新商品『濃厚旨辛にんにくラーメン』(780円/税込856円)

にんにくの香ばしさとコク旨味噌のまろやかさをかけ合わせた、“がつり派”に人気の一杯。決め手は、トッピングの「特製赤玉」。にんにくを効かせたコク深いピリ辛味噌で、箸が止まらない旨みとパンチ。心と胃袋を刺激する濃厚な一杯です。



新商品『石鍋ごまねぎ塩ラーメン』(680円/税込748円)

ロングセラーの『ごまねぎ塩ラーメン』は、やさしい味わいのスープにごまの香ばしさとねぎの旨みが合わさった“王道の味”。石鍋スタイルで復活し、最後まで熱々の美味しさをお届けします。

ポイント② 牛角らしさを楽しむ！創作焼肉を含む新メニューが登場

定番の美味しさを軸にしながらも、「創作焼肉」「サラダ/おつまみ」「デザート」「麺」といった幅広いカテゴリーを通して、「今日は何を食べよう？」というワクワク感と、楽しさの幅を広げます。創作焼肉で“食の意外性”を、デザートで“食後の余韻”を、女性人気の高いアボカドを使ったサラダやおつまみ、流行りの『麻辣湯』で“彩りとヘルシーさ”をプラスしたラインナップになっています。

【創作焼肉】



新商品 『うまトマチキン』(480円/税込528円)

『チーズうまトマチキン』(580円/税込638円)

トマトの酸味が肉の旨みを包み込む。『チーズ』を合わせることで、直火で焼いた香ばしさとチーズのとろけるまろやかな味わいが、お店ならではの一体感を演出します。

新商品 『ハニーマスタードポーク』(530円/税込583円)

韓国の人気ブランド・オットギのソースを使用。蜂蜜の甘みとマスタードの酸味が豚肉の旨みと絶妙に絡み、七輪で“焼いてこそ”完成する、香ばしい味わいです。



【サイドメニュー】

新商品『アボカドグリーンサラダ』

(850円/税込935円)

まろやかアボカドとシャキシャキ野菜。爽やかな野菜ドレッシングで、焼肉の合間に、ほっとやさしいひと口を。

新商品『トマトとアボカドのバジルマリネ』

(380円/税込418円)

ジューシーなトマトとアボカドに、香るバジルが旨みを引き立てる“ご褒美マリネ”。付け合わせのレモンを絞って、さらにさっぱりと。

新商品『生オイキムチ』

(380円/税込418円)

みずみずしい胡瓜のパリッと食感、焼肉の脂をスツトリセット。あと引く美味しさの、和えたて“生”キムチ。

新商品『本格麻辣湯スープ』

(580円/税込638円)

唐辛子と花椒（ホアジャオ）を絶妙にきかせた“旨辛仕立て”のスープ。辛さの中にも深い旨みがあり、香りを引き立てる薬味やスパイスの調整により、“辛いのにやさしい”バランスを実現しています。

【デザート】

新商品『炙って！ドーナツアイス』

(380円/税込418円)

七輪で炙って香ばしく仕上げたドーナツに、冷たいアイスを重ねて味わう新感覚スイーツが登場。外は香ばしく、中はふんわり、“あたたかさと冷たさが交差する新食感”が楽しめます。

新商品『キャラメルスイートポテトケーキ』

(380円/税込418円)

秋限定商品として好評を博した『キャラメルスイートポテトケーキ』もグランドメニューに仲間入り。しっとりとしたスイートポテトにバニラアイスとキャラメルソースを合わせ、焼肉の余韻をやさしく包み込む一皿に仕上げました。

ポイント③ 牛角看板メニューに「GNN」復活で、さらに美味しく！

牛角の看板メニューに“GNN復活”（ごま、ねぎ、にんにく）で、さらに美味しくなりました。

対象は『牛角上カルビ』『牛角ハラミ』『牛角上ハラミ』『熟成カルビ』『熟成王様カルビ』など全6品。過去に好評だったGNN（ごま、ねぎ、にんにく）をタレに加えることで、香りと旨みが一層引き立ち、美味しさがさらにパワーアップしました。



焼肉シーンの拡充 — “焼いて・飲んで・語らえる”焼肉時間の提案

牛角創業時の原点である「焼肉酒家・牛角」の楽しさを、もう一度。仕事帰りの一杯や仲間との“ちよい飲み”、二軒目利用など、気軽な来店シーンをイメージし、「牛角横丁」というテーマでお酒との相性が良いメニューを括りました。焼肉を“食事の場”から、もっと気軽な“語らいの場”へ。牛角は今も昔も“人と人がつながる時間”を大切にしています。



新商品『ふりそで（塩ダレ）』(480円/税込528)

『ふりそで特製醤油焼き』480円/税込528)

柔らかい食感とほどよく脂がのった上品な味わいが特長の希少部位。

『特製醤油焼き』は、七輪で焼くと“焦がし醤油”の香りが立ち上り、隠し味の黒七味が肉の旨みを引き立てます。



食べ放題 4コース

90分

ラストオーダー70分

小学生未満

無料

小学生

半額

65歳以上

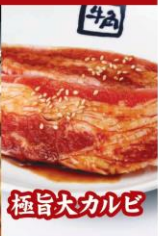
550円引き(税込)

牛角でしか食べられないオリジナルメニューも!!

牛角コース

3,780円 (税込4,158円)

30日間
熟成



牛タン が食べられる食べ放題コース

牛タン・上焼肉コース

4,980円 (税込5,478円)



70品コース

3,380円 (税込3,718円)



黒毛和牛カルビ が食べられる極上食べ放題

黒毛和牛コース

5,980円 (税込6,578円)



あつまれ、腹ペコ学生諸君!!

食欲全開。 焼肉全開。

学生グループ限定 食べ放題

お一人様 税込 **2,500円** 90分
ラストオーダー70分

＼オトクがたくさん／

牛角公式アプリ

牛角・牛角食べ放題専門店でご利用できます!

割引クーポン券
もらえます!

App Store
からダウンロード

Google Play
で手に入れよう

▼牛角公式アプリ ダウンロードはこちら

Apple Store

<https://apps.apple.com/jp/app/%E7%89%9B%E8%A7%92%E5%85%AC%E5%BC%8F%E3%82%A2%E3%83%97%E3%83%AA/id934623532>

Google Play

<https://play.google.com/store/apps/details?id=jp.co.reins.gyukaku>

【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、しゃぶしゃぶ温野菜、居酒屋 土間土間、とんかつ神楽坂さくら等の飲食店を展開

コロワイドグループ

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 一柳 E-mail: pr@reins.co.jp TEL: 045-224-7200