

巨牛荘

六本木店 30 周年の感謝を込めて、王道の看板コースをお得にご奉仕

「巨牛荘」六本木店

「巨牛荘コース」期間限定割引価格で提供

ご奉仕期間：2025 年 4 月 26 日（土）～5 月 6 日（火・祝）

味付けした和牛カルビを専用の鉄鍋で焼く“プルコギ”と、その肉汁で仕上げる“焼きうどん”が自慢の焼肉レストラン「巨牛荘」の六本木店では、巨牛荘を代表する数々の逸品がコースで楽しめる「巨牛荘コース」を、2025 年ゴールデンウィークの期間中、通常価格から 1,000 円割引で提供します。



巨牛荘が六本木に誕生したのは今から 30 年前となる 1995 年。エリア内で移転をしながらも、長きにわたり、六本木を代表する“旨さが違う、こだわりの焼肉店”として多くのお客様に愛されています。この感謝の気持ち、そして今まで巨牛荘にご来店いただいたことのない方々にも、ぜひこの機会に巨牛荘ならではの味を体験頂きたいという想いを込め、巨牛荘の名を冠した王道の看板コース「巨牛荘コース」を通常価格から 1,000 円割引という特価で提供します。

「巨牛荘コース」は、“旨さが違う、こだわりの焼肉店”ならではのこだわりと旨さを追及した全 12 品の焼肉コースです。上タン塩、中落ちカルビ、上ハラミ、ロースといった上質焼肉に、その味に病みつきになるファンも多い生ワタリガニの醤油ダレ漬け“ケジャン”をはじめとする各種料理をラインナップ。和牛プルコギと、その肉汁で作る焼きうどんがコースのトリを飾ります。なかでもプルコギは、和牛カルビの薄スライスを秘伝のたれに付け込んだ看板メニューで、その後の肉の旨味をたっぷり吸った焼きうどんは、巨牛荘でしか味わえない、唯一無二のならではの名物料理です。

■ 巨牛荘 六本木店「巨牛荘コース」特価販売 概要

特価期間：2025 年 4 月 26 日（土）～5 月 6 日（火・祝）

販売価格：6,980 円（税込） ※通常価格 7,980 円（税込）

内 容：上タン塩／三種盛り合わせ（中落ちカルビ・上ハラミ・ロース）／和牛プルコギ（サンチュ&キムチ付）／
メのうどん／ケジャン／こだわり野菜サラダ／韓国のり／白菜キムチ／ナムル 3 種盛り合わせ／
ワカメスープ

備 考：飲み放題プランもお付けできます。（スタンダード 2,800 円／プレミアム 3,300 円 120 分制）
2 名様～ 要事前予約、ご来店人数様でのオーダーをお願いします。

販売店舗：巨牛荘 六本木店

東京都港区六本木 5-7-8／TEL 03-3423-1171

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

株式会社 WDI JAPAN マーケティング部 TEL：03-3470-5307

広報：大林 ohbayashi@wdi.co.jp